Літаратурныя помнікі Беларусі

ЛІТОЎСКАЯ ГАСПАДЫНЯ

ЦІ
НАВУКА АБ УТРЫМАННІ Ў ДОБРЫМ СТАНЕ ХАТЫ І ЗАБЕСПЯЧЭННІ ЯЕ ЎСІМІ ПРЫПРАВАМІ І ЗАПАСАМІ КУХОННЫМІ І АПТЭКАРСКІМІ І ГАСПАДАРЧЫМІ, А ТАКСАМА ГАДАВАННІ І ЎТРЫМАННІ СКАЦІНЫ, ПТУШКІ І ІНШАЙ ЖЫВЁЛЫ АДПАВЕДНА СПОСАБАМ НАЙБОЛЬШ ВЫПРАБАВАНЫМ і ПРАВЕРАНЫМ ВОПЫТАМ І ДА ТАГО Ж САМЫМ ТАННЫМ І ПРОСТЫМ

МІНСК "ПОЛЫМЯ" 1993

ББК 37.279
Л64
УДК 64.021

Серыя заснавана ў 1991 годзе

Пераклад з польскай мовы
П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай

Слоўца да чытача Адама Мальдзіса

Пераклад падрыхтаваны па выданні:

GOSPODYNI LITEWSKA, czyli Nauka utrzymywania porządnie domu i zaopatrzenia go we wszystkie przyprawy, zapasy kuchenne, apteczkowe i gospodarskie, tudzież hodowania i utrzymywania bydła, ptastwa i innych żuwiolów, według sposobów wyprobowańszych i najdoswiadozeńszych, a razem najtańszych i najprostszych. Wilno: Drukiem Józefa Zawadzkiego, 1858.

Мастакі У. У. Даўгяла, І. А. Дзямкоўскі

ISBN 5-345-00496-X

СЛОЎЦА ДА ЧЫТАЧА

Перад вамі, шаноўныя спадары і спадарыні (ды будзе мне дазволена ўжыць гэты старасвецкі і адначасова новы выраз), незвычайная, унікальная кніга. Яна магла б выйсьці пад больш дакладнай назвай – не “Літоўская гаспадыня”, а “Беларуская гаспадыня”, бо ў ёй акумуляваны гаспадарча-кулінарны вопыт не продкаў сённяшніх летувісаў (у XIX стагоддзі іх называлі пераважна жмудзінамі), а жыхароў Міншчыны, якую ў адпаведнасці з гістарычнай прыналежнасцю да Вялікага княства Літоўскага ў тым жа XIX стагоддзі залічылі да Літвы (прыгадаем, што і Мінск тады зваўся Літоўскім, і Брэст - Літоўскім). Кніжка гэтая магла б з’явіцца не ананімна, як выходзіла раней і выходзіць цяпер, а з указаннем прозвішча аўтара, дакладней – аўтаркі. Ды такая ўжо была воля аўтаркі, каб ўсе шэсць выданняў “Літоўскай гаспадыні” – і прыжыццёвае (1848), і пасмяротныя (1851, 1856, 1858, 1862, 1873) – убачылі свет ананімна. Таму воля тая захоўваецца і зараз, у першым беларускім перакладзе. Таму згодна зканонамі тэксталогіі, кніжка выходзіць пад першапачатковай, няхай і ўмоўнай назвай.

Дык хто ж яна, таямнічая аўтарка першай беларускай гаспадарча-кулінарнай энцыклапедыі, няхай і апранутай — у адпаведнасці з тагачаснай рэальнасцю — у польскамоўную апратку?! Прызнацца, доўгі час яе прозвішча не ведаў і я. Экземпляр "Літоўскай гаспадыні" віленскага выдання 1858 года, з якога і зроблены гэты пераклад, трапіў да мяне выпадкова. Неяк у 1970 годзе я чытаў лекцыю ў Магілёўскай абласной бібліятэцы. Пасля мяне папрасілі паглядзець і вызначыць каштоўнасць польскіх кніг, што стаялі ў запасніках. А калі работа была закончана, дазволілі як "ганарар" узяць нешта з дублетаў. Выбор мой паў на "Літоўскую гаспадыню", бо, па-першае, я разумеў, што пад словам "літоўскі" тут хаваецца беларускі падтэкст, па-другое, у іншых бібліятэках яна мне не сустракалася. Чаму? Мабыць, таму, што пры частым ужытку зачытвалася тымі ж гаспадынямі "да дзірак", а вучоныя мужы, якім раней было даверана камплектаванне бібліятэк, лічылі выданне занадта "несур'ёзным", каб захоўваць яго для нашчадкаў...

Вярнуўшыся з кнігай у Мінск, я адразу ж паказаў яе Уладзіміру Караткевічу. Зацягваючыся беламорынай, ён доўга гартаў пажаўцелыя ад часу старонкі, потым нешта выпісваў ("бач ты, ужо тады ўмелі"). Асабліва, памятаецца, спадабаўся яму рэцэпт лікёра ("ліквора") з крываўнікам, блакітнага па колеры.

— Слухай, стары, — сказаў тады мой госць, — гэта ж абавязкова трэба перакласці на нашу мову. Такое багацце, такая смаката... А кажуць жа, што ў нас нічога не было — толькі лапці і коўтун у галаве... Можа, я нават сам паспрабую зрабіць пераклад, калі будзе час. Хаця... хаця хто такое выдасць? Во каб камень быў у мінулае ці якая брыдота — тады б адразу пусцілі ў свет.

Караткевічавы крытычныя стрэлы адрасаваліся, вядома, канкрэтным тагачасным выдаўцам. Але пакольні іх няма ўжо ў жывых, то і прозвішчы паўтараць не варта. Пра мёртвых, як мовілі лаціняне, або добра, або нічога... Разумеў тое і мой субяседнік. Таму на развітанне запатрабаваў ад мяне:

— Пацікаўся, стары, дзе ў паперах, хто напісаў гэтую кніжэнцыю. Бо трэба было б сказаць колькі добрых слоў пра "аўтарку", а мы нават прозвішча яе не ведаем. Не іголка ж у стозе сена... Мусіла з выдаўцамі перапісвацца... Так што шукай у сваіх там архівах!

Выконваючы пажаданне сябра, я і шукаў у віленскіх зборах, у паперах выдаўца Юзафа Завадскага. Але без прозвішча цяжка. І толькі выпадак дапамог выйсці на след. У артыкуле беларускага пісьменніка і добрага знаўцы Міншчыны Аляксандра Ельскага "Сілуэты жанчын з-над Немана, Дняпра і Дзвіны" змешчаным у газеце "Дзённік Віленьскі" ў 1906 годзе (№ 27, 31, 32), прыведзены звесткі пра асветніц Еву Фялінскую, Ганну Цюндзявіцкую і Габрыелю Горват, якія ў першай палове XIX стагоддзя жылі на Міншчыне і клапаціліся пра беларускіх сялян, адкрываючы для іх шпіталі і школкі, навучаючы рацыянальнаму гаспадаранню.

Пра Ганну Цюндзявіцкую ў артыкуле сказана, што яна з'яўляецца аўтаркай выдадзенай ананімна "Літоўскай гаспадыні" (высветлілася, што ёсць яе і рускі пераклад), падрыхтавала да друку “Гаспадарчы штогоднік" (Вільня, 1854, 1861). У рукапісе застаўся трэці яе твор — пра лячэнне сялян (гісторыкам медыцыны варта яго пашукаць). Пра самую ж Цюндзявіцкую згадвалася наступнае. Нарадзілася яна ў 1803 годзе ў Каралішчавічах пад Мінскам. Выйшаўшы замуж за маршалка шляхты Барысаўскага павета, апекавалася над сялянамі, збірала народныя рэцэпты і правярала іх на практыцы. Памерла ў 1850 годзе.

Артыкул Аляксандра Ельскага, несумненна, узрадаваў бы Уладзіміра Караткевіча. І не толькі таму, што Ганна Цюндзявіцкая аказалася карэннай жыхаркай Міншчыны, але і таму, што такое прозвішча было добра яму вядома. У сувязі з гісторыяй паўстання 1863 года аўтар "Каласоў пад сярпом і тваім" займаўся асобай артылерыйскага прапаршчыка Міхала Цюндзявіцкага, расстралянага ў Мінску за агітацыйную работу сярод сялян і чытанне для іх

"Мужыцкай праўды" Кастуся Каліноўскага. Бацькі прапаршчыка жылі ў маёнтку Вільянова Барысаўскага павета (цяпер Кішчынаслабодскі сельсавет). І калі б у судовых дакументах захавалася імя яго маці (на жаль, там указаны толькі імёны бацькі, братоў і сясцёр), то цяпер, у гэтай прадмове, можна было б упэўнена засведчыць, дзе ж канкрэтна пісалася “Літоўская гаспадыня". Бо па датах жыцця аўтарка кнігі магла даводзіцца маці аднаму з паплечнікаў Каліноўскага. Ці так? Каб адказаць на гэтае пытанне, патрэбны дадатковыя пошукі. Але адно сёння бясспрэчна: аўтарка "Літоўскай гаспадыні" належала да роду, заслужанага на Беларусі, у беларускім рэвалюцыйна-вызваленчым руху (дарэчы, "зямяніна" Барысаўскага павета Ал. Цюндзявіцкага ўпамінаў сярод беларускіх дзеячаў Янка Купала).

Чаму ж Ганна Цюндзявіцкая не пажадала, каб тагачасныя чытачы ведалі яе прозвішча? Ды, відаць, па той простой прычыне, што жанчыне быць пісьменніцай, літаратаркай тады лічылася нечым... непрыстойным, асабліва для прадстаўніцы заможных колаў. Таму Габрыэля Гюнтэр, жыхарка Смаргоншчыны, сціпла падпісвалася: "Аўтарка кнігі "У Божае імя", таму польская і беларуская паэтэса Зоф'я Трашчкоўская хавалася за імя і скарочанае прозвішча свайго бацькі Адама Манькоўскага (Адам М-скі). Псеўданім жа Адэлі з Устроні, які стаіць над беларускай паэмай "Мачаха" (1850), так і застаўся неразгаданы... Толькі Эліза Алкэшка асмелілася падпісвацца ўласным прозвішчам. Але было тое значна пазней, на хвалі жаночай эмансіпацыі. А тады, у першай палове стагоддзя? Не зразумелі б, абсмяялі б, асабліва калі ты — жонка маршалка мясцовай шляхты...

Дык якой жа была яна, аўтарка "Літоўскай гаспадыні"? Артыкул Аляксандра Ельскага дае нам вельмі і вельмі скупыя звесткі. Аднак іх можна папоўніць, уважліва чытаючы кнігу. Нягледзячы на вонкавую бясстраснасць, атрымалася яна залішне індывідуальнай. Ганна Цюндзявіцкая не хавала свайго асабістага "я", свайго густу, сваіх сімпатый і антыпатый. Найперш яна абапіралася не на чужыя, друкаваныя крыніцы (хоць выкарыстоўвала і іх), а на ўласны вопыт, таксама і вопыт сваіх бацькоў, суседзяў, мясцовых сялян. Да гэтага вопыту (напрыклад, кармленне падсвінкаў сыроваткай або таўчэнне суравых нітак у ступе) яна ішла праз сумненні, праз памылкі. Галоўным для яе было не прыдуманае ў галаве "баламуцтва", а пеўсядзённая практыка, мажлівасць паўтарыць набытае чытачамі ў іншых умовах. Ганна Цюндзявіцкая несумненна стала б вучоным у галіне аграноміі, заатэхнікі ці медыцыны. Веды яе былі шматгранныя, энцыклапедычныя. Яна выкарыстоўвае рускія, украінскія, польскія крыніцы, побач з мясцовымі назвамі раслін прыводзіць лацінскія.

Правяраючы той або іншыварыянт, аналітычна супастаўляе з'явы, праводзіць, па сутнасці, эксперыменты. І таму асобныя раздзелы твора (пра тое, як гадаваць авечак ці вырошчваць лён) чытаюцца, нібы навуковыя трактаты.

Несумненна можна зрабіць вывад, што аўтарка "Літоўскай гаспадыні" самастойна вяла вялікую гаспадарку (муж або займаўся грамадскімі справамі, або яго ўжо не было ў жывых). Не дужа дбаючы пра асабістыя справы (да касметыкі — адносіны стрыманыя ці нават скептычныя), яна вышэй за іх ставіла агульнае, грамадскае. Адсюль такая павага ў кнізе да прыгоннага сялянства, імкненне даць яму асвету ("кухцікам у вольны час належыць чытаць і пісаць"). Адсюль і мясцовы патрыятызм ("мы, літвіны"), і беларусізмы ў тэксце польскага арыгінала (услед за "паспольствам": грудзіна, грузды, брусніцы, чарніцы, журавіны, саладуха, дзірван і інш.).

Нягледзячы на тое што "Літоўская гаспадыня" напісана паўтара стагоддзя назад, многія яе мясціны гучаць сёння, на новым этапе нашага развіцця, вельмі і вельмі актуальна. Аўтарка ўвесь час заклікае весці гаспадарку рацыянальна, эканомна, каб нічога "не глумілася", каб усюды быў парадак, каб кожны за нешта адказваў, каб усё падлічвалася. Возьмем для прыкладу самы звычайны гной. Колькі ў нас яго марнуецца, колькі сплывае ў рэчкі, забруджваючы ўсё навакол. І ў той жа час мы труцім палі і сябе мінеральнымі ўгнаеннямі... Дык ці не лепш рабіць такія (альбо больш мадэрнізаваныя) "гнаярні", якія прапануюцца ў "Літоўскай гаспадыні"?!

Я ўпэўнены, што сучасны калгаснік, дачнік і асабліва фермер знойдуць у кнізе шмат для сябе карыснага. І няхай чытача не бянтэжыць яе арыентацыя на гаспадара заможнага. Бо, уласна кажучы, такімі гаспадарамі і павінны стаць сённяшнія арандатары і фермеры. Менавіта заможныя сяляне ў стане пракарміць не толькі сябе, але і народ, краіну!

Хаця Ганна Цюндзявіцкая сціпла адрасавала сваю кнігу жанчынам (маўляў, не хацелася б ёй павучаць "мудрэйшых" мужчын), аднак верыцца, што не толькі на кухні знойдзе яна сваіх прыхільнікаў. "Літоўская гаспадыня " павінна зацікавіць і мужчын — тых самых маладых і энергічных прадпрымальнікаў, якія сёння гадуюць або яшчэ збіраюцца гадаваць кароў і авечак, свіней і індыкоў, нарыхтоўваць усялякую садавіну і гародніну ці ўжо адчыняюць уласныя кавярні і корчмы. Уяўляеце, наколькі лёгка будзе перамагчы канкурэнтаў тому бармену, у чыім меню з'явяцца старадаўнія беларускія кумпяк і шынка (толькі з гэтай кнігі я па-сапраўднаму даведаўся, якая паміж імі розніца), грушкі ў мёдзе ці аер у цукры, а ў

дадатак да іх — чарка моцнай кмінаўкі ці таго ж лікёру з крываўнікам!

Будзе з кнігі карысць і для вучоных-гісторыкаў. Асабліва тых, што даследуюць гісторыю нашай матэрыяльнай культуры. Як вялі гаспадарку нашы продкі, якую жывёлу і птушку трымалі, чым харчаваліся, як малолі муку і пяклі хлеб — пра ўсё гэта, а таксама пра шмат што іншае сказана ў "Літоўскай гаспадыні" грунтоўна і вобразна. Часам кніга чытаецца як гістарычнае (падзеі 1812 года, паморак быдла 1844 года) або белетрыстычнае апавяданне.

Не ведаю, як хто, а я асабіста закончыў чытанне "Літоўскай гаспадыні" з гордасцю і, адначасова, з сумам. З гордасцю — ад таго, што былі сярод нашых продкаў разумныя людзі, добрыя гаспадары (і ніякія не забітыя — нармальныя людзі). А з сумам — ад таго, што не зберагглі, растрацілі мы іх багаты вопыт. І толькі цяпер прыходзім да ўсведамлення, што вяртаць яго трэба, збіраць па драбніцы.

То — няхай на карысць ідзе вам гэты вопыт! На спор ў гаспадарцы. І... на здароўе!

Адам Мальдзіс,
доктар філалагічных навук

АД ВЫДАВЕЦТВА

У кнізе захаваныя састарэлыя тэрміны для абазначэння адзінак вагі, даўжыні, лічэня, якія зараз зразумелыя не ўсякаму чытачу. Таму лічым неабходным даць іх тлумачэнне:

АСЬМІНА – мера сыпкіх рэчываў, што раўнялася прыблізна 18 гарцам, 1/8 бочкі віленскай.

ГАРНЕЦ – мера сыпкіх рэчываў і вадкасці. Малы (шынковы) складаў прыблізна 2,8 літра. Вялікі (цэхавы) - 5,6 літраў.

БОЧКА ВІЛЕНСКАЯ змяшчала 144 малыя або 72 вялікія гарцы.

ГРАН – адзінка аптэкарскай вагі, роўная 62 міліграмам.

ДРАХМА – старажытная адзінка аптэкарскай вагі, якая складала 3,73 грама.

КАПА – адзінка лічэння: 60 штук чаго-небудзь.

КВАРТА – адзінка вымярэння сыпкіх і вадкіх рэчываў. Складала чацьвёртую частку гарца, 0,7 літра.

ЛОКАЦЬ – мера даўжні, якая раўнялася 54,96 сантыметра.

ЛОТ – адзінка вагі, што складала 1/32 фунта, ці 11,71 грама.

МІЛЯ – адзінка вымярэння адлегласці. У Вялікім Княстве Літоўскім адпавядала 7,798 кіламетра.

ПУД – мера вагі, роўная 40 фунтам, ці 16 1/3 кілаграма.

УНЦЫЯ – адзінка аптэкарскай вагі, роўная прыблізна 30 грамам.

ФУНТ – мера масы. У Вялікім Княстве Літоўскім велічыня фунта вагалася ад 360 да 450 грам, з 1766 года – 374,82 грама.

ФУТ – мера даўжыні, якая раўнялася прыблізна 12 дзюймам, або 30,48 сантыметраў.

ЦАЛЯ – мера даўжыні, што складала 2,54 сантыметра.

ЧВЭРЦЬ – мера даўжыні, роўная 17,775 сантыметра.

ШАСНАЦЦАТКА – мера сыпкіх рэчываў. У Вялікім Княстве Літоўскім складала паўасьміны.

ПРАДМОВА

У нас складзена шмат кніг аб жаночай гаспадарцы, але ні адна з іх поўнасцю не адпавядае заданай мэце. Метады і парады, змешчаныя ў тых пісаннях, у большасці сваёй надуманыя, яны нарадзіліся толькі ў галаве таго, хто піша, і не пацверджаны практыкай. Сярод дзесятка кніг знойдзецца не болей адной сапраўды карыснай, парады якой льга было б ужываць у нашай хатняй гаспадарцы. З-за блытаніны і неразбярыхі ў такіх кнігах ніхто не можа іх выкарыстоўваць. Перыядычныя выданні маюць яшчэ і той недахоп, што адсылаюць чытача ад тома да тома, стамляюць яго, нарэшце наганяюць нудоту. І так ахвотна купленая кніга хутка апынаецца сярод тых, якія дарэмна займаюць месца на паліцы.

Толькі пра сад і кухню ў нас ёсць здавальняючыя творы Струмілы і Шытлера. Маючы такія кнігі, маладая гаспадыня ў стане ўжо сама давесці да ладу стол і агарод, аднак іншыя часткі гаспадаркі ёй зусім невядомыя. І ўсё таму, што сучаснае моднае выхаванне, прысвечанае толькі набыццю ведаў і развіццю здольнасцей, зусім не пазнаёміла жанчыну з абавязкамі гаспадыні дома.

Слугі ж нашы ў большасці сваёй не ўмеюць самастойна ўдумвацца ў справы шматлікіх бакоў гаспадаркі, дзейнічаюць толькі машынальна. І калі ім удаецца выпадкова зрабіць што-небудзь добра, потым яны самі ж тое дзесяць разоў пашкодзяць.

Таму я маю намер у гэтым невялікім сачыненні даць слушныя і карысныя парады і правілы. Калі кожная гаспадыня стане кіравацца імі, жывёла і птушка яе заўсёды будуць добра ўтрымлівацца і пладзіцца пры найменшых стратах. Яна знойдзе тут на ўсё дакладна і надзейна адзначаныя меры і вагу, зможа найлепшым чынам і штогод аднолькава, беспамылкова запаўняць сваю камору і аптэчку не толькі самымі вытанчанымі ласункамі, варэннямі і лікёрамі, але і, што важна, такімі, здаецца, простымі (а на самой справе гэткімі складанымі) для прыгатавання вырабамі — вэнджанымі, салёнымі і квашанымі.

Таму спадзяюся, што "Літоўская гаспадыня" сумесна з "Паўночнымі садамі" і "Умелым кухарам" зробіцца незаменнай дарадчыцай кожнай гаспадыні.

Я пісала толькі для жанчын і аб жаночай гаспадарцы, не маючы ніякага намеру вучыць больш умудроных за мяне мужчын-гаспадароў. Калі ў кнізе я змясціла раздзелы, якія датычаць земляробства, дык зрабіла гэта толькі таму, што сумныя абставіны вымушаюць шмат жанчын займацца гаспадаркай як жаночай, так і мужчынскай. Ім я прысвячаю сваю працу. Няхай яна будзе для іх такой жа карыснай, як шчырым з'яўляецца мае жаданне дапамагчы іму цяжкіх клопатах.

Гаспадарчы дзённік і штотыднёвік — гэта значыць агульныя правілы ўтрымання ў добрым стане хаты і розных частак гаспадаркі

Парадак у гаспадарцы заснаваны на самым дбайным вядзенні падліку і на доглядзе за тым, каб кожны ўчастак яе быў даручаны пэўнай асобе. Неабходнае начынне і посуд павінны знаходзіцца ў адказнасці гэтай жа асобы. У адваротным выпадку чэлядзь нічога не зробіць добрасумленна, бо адзін спашлецца на другога. У выпадку шкоды ці страты не будзе каго прывесці да адказу: усякі скажа, што ён нічога не ведае.

Інакш ідуць справы ў той гаспадарцы, дзе кожны дакладна ведае, што ён мусіць рабіць і за што адказваць. Тады ўжо ніхто не спашлецца на іншага, кожны будзе працаваць старанна і добрасумленна, ведаючы, што ў выпадку шкоды ці страты спагоняць з яго, а не з каго-небудзь іншага.

Ахайнасць і парадак з'яўляюцца галоўнай падставай дабрабыту любой гаспадаркі, вось чаму і неабходна усюды і заўжды іх строга захоўваць. У жылых памяшканнях фальварка, у пакоях чэлядзі, у стайнях і хлявах трэба штодзённа адзін раз ці двакроць падмятаць, а ў суботу і мыць[1]. Павуцінне са сцен абавязкова здымаць і пыл змятаць.

Усё належыць ставіць або класці на сваё месца. Усялякі посуд з кляймом і меткай, які мае вызначанае месца, лепш даручыць пэўнай асобе і адразу ж пасля ўжывання пачысціць, памыць і паставіць туды, адкуль узята. У добрай гаспадарцы не павінна быць ніводнай сапсаванай рэчы. Тое, што сапсавалася, зламалася, трэба адразу ж выправіць. А што няможна выправіць, належыць выкінуць і выкрасліць з інвентарнага спісу ці замяніць на новую такую ж рэч.

Гаспадар або гаспадыня двакроць штодзень ці прынамсі, калі змогуць, але заўсёды нечакана і ў розны час, мусяць абысці і агледзець усю гаспадарку. Ім неабходна пераканацца ў тым, што іх загады і ўстаноўкі выконваюцца дакладна і старанна, што парадак і чысціня захоўваюцца і ўсё накіроўваецца па прызначэнні.

У ФАЛЬВАРКУ І ГУМНЕ

Ахмістрыні, дзеўкі і чэлядзь у фальварку абавязаны падтрымліваць пільную ахайнасць у вопратцы. Гэта неабходна, каб зберагчы ў чысціні малако і печыва, а таксама і для іншых спраў. Усе мусяць

---

[1] Суботу называю таму, што кожную работу, якую выконваюць не штодзённа, а толькі адзін раз у тыдзень, трэба назначыць на нэўны дзень тыдня. Інакш яе будуць адкладаць з дня на дзень, а потым і зусім не выканаюць. А нашы слугі — сяляне, лічаць за лепшае парадкавацца напярэдадні нядзелі, а не ў другі дзень.

хадзіць у лазню кожную суботу, а ўлетку — яшчэ купацца ў рэчцы. Каб усюды паспець, трэба рана ўставаць, тады хопіць часу на прыбіранне. Раніца павінна пачынацца з агульнай малітвы. Потым кожны займаецца на сваім участку (ці то ў пакоях, ці то ў іншым месцы) прыбіраннем і адначасова даводзідь да ладу самога сябе. Затым усе накіроўваюцца выконваць свой штодзённы абавязак.

Смецце, гной з хлявоў і птушніка адразу вывозяць у гнаявую яму (гнаярню)[1]. Попел з печаў і камінаў, з луга лепш высыпаць над навес, але ж сачыць, каб ніколі не выносілі яго с агнём, іначай не ўпільнавацца ад пажару. Попел выкарыстоўваецца для ўгнаення сенажацей.

Улетку, калі птушкі вяртаюцца з вады ці з поля, дзе пасвіліся, трэба старанна іх пералічыць. У выпадку страты паслаць людзей

---

[1] Дно гнаярні належыць выбрукаваць, высокія сцены абкласці каменнем, каб жыжка не ўсмоктвалася ў зямлю, з усходу і поўдня ямы пасадзіць дрэвы. Тады з гною не выпарацца саляныя і лугавыя часцінкі, а ў іх уся яго ўрадлівасць. На кожным рагу ямы трэба ўкапаць чатыры слупы, на якіх улетку можна будзе змайстраваць паветку з дошак ці драніц. Яе варта знімаць на восень, зіму і вясну, калі сонца не пячэ, а дажджы і снег папаўняюць гной часцінкамі салетры. Ва ўладкаваную гэткім чынам гнаярню скідваюць смецце з дамоў і двароў, гной з хлявоў і стайняў, пласты глебы (лепш за ўсё — кавалкі дзірвану) і глей з сажалкі, а таксама трэсачкі, лісце, шышкі, хваёвыя галінкі, верас, аер, мох, ільняную і канапляную кастрыцу, салому са старых стрэх, пустазелле з агародаў і пшанічнага поля. Усё закрываюць слаямі гною. Кроў і вантробы жывёлы, вантробы птушак таксама неабходна скідваць у яму. Попел і прысак з печы, з луга ссыпаць туды ж ці збіраць пад навесам, каб у лютым ці ў пачатку сакавіка вывезці на поле і раскідаць там па снезе — гэта ўгнойвае і паляпшае зямлю.
Торф, згнілы ў кучы і змешаны з гашанай вапнай, ператвараецца ў самае лепшае і самае моцнае ўгнаенне. Вывозіць яго на палеткі лепш за ўсё ў пачатку зімы па першым санным шляху. Замерзлы торф можна пасячы на камлыгі. Гэтым спраўней заняцца людзям, вольным ад паўсядзённых абавязкаў па гаспадарцы. Тых не варта адцягваць на іншыя работы.
Паколькі звычайным чынам складана выгарнуць гной з такіх глыбокіх ям, добра выкарыстаць прыладу (яна палягчае працу), што скрозь ужываюць за мяжой. Па абодва бакі ямы ўкопваюць высокія і моцныя слупы. На іх зверху прымацоўваюць папярочныя рухомыя бэлькі, гэткія ж, як журавель у студні. На больш кароткім канцы бэлькі вешаюць шырокую скрыню. Адна са сценак яе лёгка адчыняецца пры дапамозе дошкі з ручкай, за якую сценку можна выцягваць уверх. Скрыню апускаюць у яму, а людзі, што стаяць там з сахарамі і рыдлёўкамі, хутка напаўняюць яе. Іншыя ж знаходзяцца наверсе, падымаюць скрыню, націскаючы на супрацьлеглы канец бэлькі. А паколькі галава слупа злучана з бэлькай жалезнай шрубай, то пры звароце даўжэйшы канец бэлькі паварочваецца ў іншы бок гнаярні, каб фурманкам было зручна пад'ехаць пад скрыню. Праз адтуліну пры ўзняцці адной са сцен скрыні гной ссоўваецца і выкідваецца на калёсы. Тым часам супрацьлеглая скрыня спускаецца ўніз і запаўняецца гноем. Такім чынам работнікі не губяць марна час. Адны з іх нагружаюць скрыню гноем, другія яе апаражняюць, фурманкі ж безупынна змяняюцца, пад'язджаючы радамі з абодвух бакоў гнаявой ямы.

шукаць заблудных. Калі ж яны не знойдуцца, даведацца і прасачыць, адкуль шкода: ад лісіцы ці драпежных птушак. І ў такім разе змяніць месца выпасу або са стрэльбай падпільнаваць шкодніка.

Штодзённа належыць пільна назіраць, ці не адчыняе хто ноччу замкоў і засавак. Калі ж з'явілася сумненне альбо падазрэнне, можна непрыкметна ўвечары (каб ніхто не ўбачыў) насыпаць пясок каля дзвярэй, а ўранку паглядзець, ці ёсць сляды. Льга яшчэ прыкласці да дзвярэй і вушака васковую пячатку з тасьмой. Здаралася, што зладзеі вымалі дзверы, не парушаючы замкоў. Таму жыта ў засеках неабходна адзначыць надпісамі і літарамі. Калі нехта ўзяў зверху — выявіць лёгка. А калі хто-небудзь знізу адсыпаў, на зерні застануцца ямкі. Да засыпкі збожжа варта заштукаваць дзіркі па вуглах свірна, шчыліны ў падлозе забіць дошкай ці замазаць глінай з точанай цэглай, каб пацукі не цягалі зерне ў падполле. Падмурак таксама лепш агледзець, каб з яго нельга было дастаць камень і знізу дабываць збожжа. Калі дах прадзіравіўся — папраўце, каб нідзе не цякло.

Як зерне вохкае, непрасушанае, яго неабходна часцей пераварушваць. У вокнах пастаўце краты і трымайце іх адчыненымі дзеля змены паветра. Вокны павінны размяшчацца адно насупраць другога і як мага ніжэй, каб свежае паветра праходзіла па паверхні зерня. Калі ж у збожжы пазаводзіліся насякомыя, трэба рабіць так, як згадана ў раздзеле *Хатнія таямніцы*.

Мякіну па сартах засыпаюць у знарок для таго зробленыя засекі, а зімой ёю кормяць жывёлу і птушак.

Пазаддзе, якога ў добрым зерні не болей, чым паўбочкі на дзесяць бочак чыстага зерня, адсыпаюць і адкормліваюць ім парсюкоў, а таксама гатуюць з яго мяшанку для птушак.

НА ЖЫВЁЛЬНЫМ ДВАРЫ

Кожную карову належыць абавязкова чысціць двакроць у тыдзень. А паколькі адначасова ўправіцца з цэлым статкам нельга, трэба штодзённа чысціць трэць яго. Такім чынам якраз праз тры дні падыдзе чарга да кожнай жывёлы. Пастухоў варта замацаваць за пэўнымі каровамі, і яны будуць адказваць за ахайнасць іх догляду. Дзеўкі таксама павінны даіць адных і тых жа кароў, тады ахмістрыня будзе ведаць, хто вінаваты, калі карова дрэнна выдаена. У час ацёлу ахмістрыня абавязана некалькі разоў на ноч прайсціся з ліхтаром па аборы, каб дапамагчы каровам. Штодня ўвечары пастух дакладвае, ці ўся жывёла здаровая. А калі адна з кароў захварэла альбо ёй няможацца, ён павінен адразу ж аддзяліць яе ад астатніх і адвесці ў

асобны хлеў. Штовечар неабходна пералічыць скаціну, каб адразу ж шукаць недастаючых, вызначыць, ці не робяць шкоды статку ваўкі. Нікому не даваць дазволу пасвіць быдла на панскіх выганах, палях і сенажацях. Належыць сачыць, каб звычайная жывёла не злучалася з пародзістай, бо парода можа звесціся ці панская скаціна захварэе ад чужой.

У выпадку гібелі жывёлы старшы пастух паведамляе аб гэтым. Ён атрымае загад і будзе ведаць, ці закопваць здохлую скаціну са скурай, як зараза падскурная. Калі ж не, скуру варта зняць і неадкладна прынесці аканому. У любым выпадку ён павінен зрабіць засечку на дубцы для метак, адна палова якога знаходзіцца ў пастуха, а другая захоўваецца ў аканома ці ахмістрыні. Страту неабходна адзначыць і ў спісе. Страты авечак, свіней і нават птушкі адзначаюцца такім жа чынам.

Старшы пастух адказвае за ўсе скуры і іх утрыманне ў належным выглядзе да вырабу. Скуры аддадзеных на кухню цялят і бараноў ён абавязаны забраць сабе, а потым расцягнуць і высушыць іх як след, каб не сапсаваліся і не ляжалі ў кучы волкімі.

НА КУХНІ

Дзе-дзе, а на кухні належыць захоўваць асаблівую чысціню і ахайнасць. Сталы, кухонныя дошкі, качалкі не толькі штодзённа, а нават некалькі разоў на дзень пасля кожнага ўжывання трэба скрэбці, шараваць і мыць. Каструлі і іншы медны посуд раз у тры месяцы ці прынамсі раз у два мае сэнс зноў вылудзіць. Пасля карыстання яго неабходна вымыць ці вышараваць сухой травой або саломай з пяском і выцерці. Дрэнна робяць тыя, хто не чысціць посуд адразу, дазваляе рэшткам ежы прысыхаць. Яны прыліпаюць так моцна, што потым іх нялёгка саскрэбці. Да таго ж ад моцнага шаравання посуд хутка псуецца. Калі ж кухар будзе патрабаваць ад кухцікаў адразу ж мыць і выціраць яго чыстым кухонным ручнікам, тады посуд даўжэй паслужыць і важдацца з ім давядзецца менш. Кожную рэч, нават бліскучую ад чысціні, неабходна адразу ставіць на пэўнае месца. На кухні нельга пакідаць нічога бруднага. Усялякія плямы на падлозе трэба зараз жа выцерці ці засыпаць пяском.

Кухар і кухцікі мусяць апранацца чыста і насіць на галаве каўпакі, інакш валасы могуць трапляць у ежу. Людзям належыць часцей зменьваць бялізну і адзежу, самім хадзіць кожную суботу ў лазню. Мыла і чысты ручнік павінны быць заўсёды напагатове. У кухні нікому ні пры якой падставе не дазваляецца спаць.

Посуд кожны вечар пералічваецца кухарам і кухня зачыняецца на замок. Пасля працы на кухні кухцікі могуць чым-небудзь займацца: ці вучыцца чытаць і пісаць, ці гатаваць кухонныя прыпасы.

У абсталяванай на англійскі лад кухні неабходна сцерагчыся, каб не праліць вады ці іншай вадкасці, асабліва сцюдзёнай, на жалезную пліту, паколькі яна можа лопнуць. Каб такога не здарылася, пліту пасыпаюць тоўстым слоем пяску. Тады вадкасць не трапляе на жалеза і не пашкодзіць яго. Гэта таксама засцерагае ад чаду.

Пры кожнай кухні варта выкормліваць аднаго ці двух парсюкоў. Харчаваць іх лепш абрэзкамі і націнай ад гародніны, а таксама памыямі. Калі-нікалі дадайце гародніну, муку з неправеянага зерня, а на сканчэнне адкорму нават муку з чыстага зерня. Сачыце, каб з памыямі не трапілі парсюкам кавалкі мяса і вантробы птушак і жывёлы, бо з гэтага яны хварэюць на трыхінелёз. Агароджа, у якой парсюкі стаяць, заўсёды павінна быць чыстай (глядзі раздзел *Адкорм парсюкоў*).

Пер'е птушкі і дзічыны неабходна збірадь у адным месцы. Яно пойдзе на пярыны для слуг і чэлядзі, а таксама на горшую пасцель для гасцей (спосаб апрацоўкі пяра даецца ніжэй). Пух і пер'е ахмістрыня абавязана адсартаваць і трымаць у сябе.

Крывёю заколатага быдла патрэбна паліваць пладаносныя дрэвы ці выліваць яе ў гнаявую яму.

Скуры цялят і бараноў кухар здае адразу старшаму пастуху. А тыя, што знімаюць з зайцоў, льга прадаваць потым оптам шапачнікам.

Кіндзюкі цялят, старанна ачышчаныя, сушаць (спосаб указаны ніжэй) дзеля ўжывання пры прыгатаванні галандскіх і швейцарскіх сыроў.

Добры кухар клапоціцца аб тым, каб на кухні нічога не глумілася, а наадварот, каб прыносіла якую-ніякую карысць. Усе кухонныя прыправы, саленні і вяндліна ў яго прыгатаваны своечасова і знаходзяцца пад рукой. У некаторых кухараў ёсць такі недахоп: яны даводзяць да псавання запасы, бо не скарысталі іх у належны час. Каб пазбегнуць гэткае недарэчнасці, неабходна ўсё заносіць у спіс, зазначыўшы колькасць шклянак і посуду. Тады будзеце памятаць, калі і што трэба выкарыстаць.

Спарожнены драўляны посуд добра ачысціце, вышаруйце і пастаўце туды, дзе не вельмі суха. Да ўжывання заліце яго сцюдзёнай вадой і няхай так стаіць два дні. Потым выпарце варам, дадаўшы туды духмяныя травы, і дачакайцеся, пакуль вада астыне. Пасля посуд трэба вымыць і выцерці, пранумараваць і занатаваць, каб ён не

znікаў няведама куды. Бочкі ад агуркоў і капусты не павінны выкарыстоўвацца на іншыя мэты, нельга ў іх наліваць луг, бо яны псуюцца.

У ПАКОЯХ

Кожны з лёкаяў і слуг мусіць выконваць пэўную частку работы. Напрыклад, адзін адказвае за буфет. Ён трымае ў ахайнасці сталовы і чайны посуд і прыносіць яго да стала. У дадатак пільнуе, каб абед, вячэра ці чай падаваліся ў прызначаны час. Сталовае срэбра, настольнікі, сурвэткі пасля прыбірання са стала пералічвае, каб у выпадку страты (а гэта пры абслугоўванні гасцей неаднаразова можа здарыцца) льга было хутчэй даведацца і вярнуць.

Другі лёкай мусіць прыбіраць пакоі, падмятаць і наглянцоўваць падлогу. Яго абавязак — зранння працерці вокны, каб шкло на іх не рабілася мутным, запацелым ад вільгаці. Штодзённа, таксама ранкам, ён старанна выцірае пыл з усёй мэблі, фарфору, крышталю і іншых дробязей, парасстаўляных у пакоях. Акрамя таго, без напамінку два ці тры разы ў дзень ён здымае пыл з усіх столікаў, канторак, камодаў і этажэрак. А ўсякі раз пасля прыбірання са стала ў сталовай падмятае падлогу і пракурвае ўвесь дом. З дзвярэй, драўляных гзымсаў і панеляў, аконных рам абавязкова штодзень выцірае пыл, а калі яны афарбаваны белай фарбай ці пакрыты лакам, то мые іх вадой з мылам кожны тыдзень.

Улетку выводзце мух, каб не запаскудзілі мэблю. З гэтай жа мэтай не адчыняйце вокны, пакуль яны не будуць застаўлены рамамі з цюлем ці сеткай.

Увесь год стаўце пасткі на пацукоў, не дазваляйце ім пладзіцца. Пасцелі, шчыліны каля сцен і панеляў штотыднёва аглядайце і залівайце тытунёвым растворам (глядзі раздзел *Хатнія таямніцы*). Пасцель таксама неабходна раз ці двакроць у тыдзень як зімой, так і ўлетку праветрываць на двары. Калі ў доме госці, кожны гасцявы апартамент даручыце аднаму з чалядзінцаў. Ён будзе даглядаць знаходзячыхся там людзей, а таксама прыносіць ім усё, што спатрэбіцца.

Пасля заканчэння працы кожны работнік павінен чымсьці заняць сябе, каб ад гультайства не прыйшло ў галаву што кепскае. Лепш, калі лёкаі займуцца ў вольны час якім-небудзь рамяством. Хто не можа майстраваць, няхай зімой пляце сеткі і кошыкі, а ўлетку — чысціць сад і панадворак, палівае кветкі, дрэвы і г.д.

Нехта з лёкаяў па чарзе мусіць знаходзіцца ля выхаду, каб сустракаць гасцей і папярэджваць пра набліжэнне часу, калі трэба нешта падаваць ці ставіць.

У ГАРДЭРОБНАЙ

Утрыманне бялізны і адзежы вельмі важная справа, а таму гаспадыня павінна сама дбаць аб іх. Акрамя таго, што служанкі могуць насіць калі-нікалі бялізну сваіх гаспадынь, яны не ў стане, гэтак старанна ўтрымліваць вопратку, як яе ўладальніца, якая сама траціць на яе грошы і ведае сапраўдны кошт кожнай рэчы.

Ніштo іншае так не псуе бялізну, не паскарае яе знос, як спешнае складванне пасля мыцця. Часцей за ўсё гэта здараецца зімой, а таму я раю, каб кожная гаспадыня назапашвала столькі бялізны, колькі патрэбна і каб мыць яе толькі ўлетку. У адваротным выпадку належыць даглядзець, ці прасушана яна найлепшым чынам: адразу на скавышы, а потым у халаднаватым пакоі і ўрэшце жалязкам. Ад прасавання бялізна можа зрабіцца менш белай, але ж стане мацнейшай. Зжоўклую можна вясною адбяліць (глядзі раздзел *Мыццё бялізны*). Не крухмальце бялізну.

Рэчам шкодзіць, калі імі карыстацца і складваць без ладу. У такім выпадку адны будуць насіцца часцей і прадзіравяцца хутчэй, а іншыя — без мыцця і праветрывання спарахнеюць. Таму трэба класці знізу чыстую бялізну, а зверху — нямытую. Прытрымліваючыся такога правіла, вы ніколі не зробіце памылкі.

Бялізну лепш складаць такім чынам, каб кожны яе від ляжаў асобна і ў адным і тым жа месцы. Тады ўсё лёгка адшукаць у любы час, нават у цемры вобмацкам. Аднолькава згорнутыя рэчы павінны ляжаць у шафе ці ў шуфлядах складкамі ўверх, каб льга было пералічыць іх адразу. Калі ж па-рознаму згортаць, лічыць бялізну цяжэй, а як спатрэбіцца выняць, яна можа вываліцца на падлогу.

Правільна складзеную бялізну неабходна палажыць на старую прасціну, другім канцом якой накрыць яе зверху, каб не пылілася. Усю трэба перапісаць, адзначыўшы гатунак, кошт і час, калі куплена ці выраблена. Пашкоджаную адразу ж выкрасліце са спісу, а новую ўпішыце. Аддаючы мыць, складзіце спіс і па ім жа прымайце рэчы назад. Агульны падлік бялізны рабіце як не кожныя два тыдні, дык не радзей чым адзін раз у месяц, каб выкрыць страты. Гэта не зойме шмат часу, калі бялізна складзена так, як я раіла. Загадайце брудную агледзець і зацыраваць. Запэцканую рэч не кідайце абы-як, а

праветрыце, згарніце і акуратна злажыце ў асобныя шуфляды ці куфры, як і чыстую бялізну.

Усе іншыя рэчы таксама належыць дакладна і падрабязна запісаць. Калі ж спадзявацца на памяць, льга нешта забыць. А страты могуць быць значнымі, асабліва пры змене служанак. Новая з іх апраўдваецца тым, што рэчы гэтай не бачыла. А ад папярэдняй служанкі нічога не даведаешся, бо яе ўжо няма ў доме. Хто ж вядзе ўлік па падрабязным спісе, а потым у адпаведнасці з ім усе рэчы перадае служанцы, той потым лёгка страчанае запатрабуе.

Не варта гаварыць, у якой ахайнасці трэба трымаць гардэроб, каб вопратка доўга захоўвалася. Кожная гаспадыня гэта разумее і павінна дбаць аб тым.

Нагадаю пра адно: усялякую рэч, напрыклад сукенку, хустку, неабходна старанна атрэсці і адчысціць ад плям, асабліва тлушчавых. Інакш пыл і бруд так паўядаюцца ў тканіну ці ў шэрсць, што потым пазбавіцца ад іх будзе нельга (глядзі раздзел *Аб вывядзенні плям*).

Аб захоўванні футра пойдзе гутарка ніжэй.

ЯК ЗАСЦЕРАГЧЫСЯ АД АГНЮ І ПАЖАРУ

Трэба часцей аглядаць і чысціць коміны. Кожную суботу пасля чысткі старанна агледзець іх на гары, ці няма расколін і ці не могуць адтуль падаць іскры. Здараецца, што бэлькі, занадта блізка размешчаныя ля коміна, пераграваюцца і нават часам тлеюць. Усё гэта неабходна пільнаваць, каб папярэдзіць небяспеку.

Ніхто не мусіць хадзіць па пакоях і іншых будынках з агнём без каганца ці гаршка. Нікому з чэлядзі не дазваляецца пад пагрозай штрафу курыць, асабліва ў кароўніку, стайні ці гумне.

Да таго, як класціся спаць, належыць агледзець, каб паўсюдна ў камінах і печах быў пагашаны агонь. У пакойчыках чэлядзі нельга нічога запіхваць за печ: ні анучы, ні лучыны, ні кудзелю, ні вопратку. Гэтыя рэчы забараняецца класці ля жарала, бо іскры могуць падпаліць іх. Каля галоўных будынкаў улетку павінны знаходзіцца кадзі з вадой, накрытыя саламянымі накрыўкамі. Пад іх трэба палажыць некалькі паленцаў, бо іначай днішча струхнее. Ваду варта змяняць кожныя два тыдні. Каб лепей памятаць, вызначце пэўны час. Кадзі стаяць з 1 красавіка да 1 студзеня. Зімой яны захоўваюцца пад павеццю, перакуленыя ўверх днішчам.

Бочкі з вадой на калёсах неабходна ўсё лета трымаць у павеці недалёка ад стайні, каб у іх можна было адразу запрэгчы коней і везці. Ваду яшчэ скарыстоўваюць на паліўку дрэў і кветак, але адразу

ж зноў напаўняюць бочкі свежай. Крукі, вёдры, помпы і іншыя пажарныя прылады, добра агледжаныя і адрамантаваныя, трэба заўсёды мець у пэўным месцы. Мусіць быць і тоўчаная сера. Калі загарэлася ў коміне, жменю яе сыплюць у печ, і густы дым задушыць полымя ўверсе. Затыкаць комін зверху небяспечна, бо моц агню здольна яго разарваць, а тады іскры, паразлятаўшыся па гары, могуць выклікаць жудасны пажар.

РЭГІСТРАЦЫЯ І ПАДЛІК РАСХОДУ І ДАХОДУ

У прыстойным доме ўся скаціна, расліны, начынне, рухомая маёмасць рупліва запісваюцца ў рэестры і інвентарныя спісы. Туды ж дадаюцца набытыя рэчы і выкрэсліваюцца страчаныя.

Увесь кароўнік павінен быць дбайна занесены ў рэестр, каб ведала гаспадыня, калі цялушак і бычкоў пускаць у статак, а старых кароў выбракоўваць. Неабходна ў запісе аб кожнай карове акрамя ўзросту адзначаць яе якасці: якіх яна нараджае цялят, колькі дае малака. Трэба зазначыць у знарок расчэрчаных клетках масць, узрост, у каго купілі ці ад каторай каровы нарадзілася. У гэтыя ж клеткі запісваюцца даныя аб цялятах. Кароў з малой удойлівасцю, старых ці прыносячых дрэнных цялят, варта змяніць.

Таксама належыць весці ўлік авечак, свіней, птушак.

Калі якая жывёла з'явілася ці знікла, абавязкова занатаваць у рэестры. Пасля таго як яе закалолі ці яна загінула, неабходна патрабаваць скуру, хіба што хвароба была заразная і скаціну закапалі разам са скурай. Гэта таксама адзначаецца ў рэестры.

Што датычыць птушкі, дык акрамя агульнага рэестра расход яе ўлічваецца яшчэ наступным чынам. Запісы робяцца на асобных лістах радок пад радком на адлегласці ў адну цалю:

№ 1 — курыца адна,

№ 2 — курыца адна і г.д.

Падобныя рэестры варта завесці на гусей, індыкоў і качак.

Па меры патрэбы льга адрэзаць ад ліста толькі адну, дзве ці тры карткі. Па іх ахмістрыня выдае птушку і адразу ж налыгае карткі на нітку. Патом пры агульнай справаздачы яна пакажа іх. А гаспадыня па запісах і нумарах вызначыць, колькі птушак засталося. Страты, як і набытак, можна запісваць на тым жа месцы ніжэй.

Расход каўбас, вяндліны, грыбоў, сыру, яек, свечак ці чаго іншага такім жа чынам належыць рэгулярна ўлічваць. Буйныя прадукты запісваюцца па аднаму, а меншыя — па дзесятку ці капе. Вяндліну,

акрамя таго, варта што ні месяц пералічваць, каб у выпадку крадзяжу хутка выявіць.

Сырое мяса выдаецца не інакш, як на вагу: на аднаго чалавека па паўфунта, калі з костачкамі, а як на смажанку — то трохі менш. У ранку ці ўвечары пры распараджэннях па гаспадарцы, хатніх справах даюцца квіткі на пэўную колькасць ежы кухару ці ключніцы, а потым па гэтых квітках падсумоўваецца расход мяса. Трэба мець на ўвазе страты ў памеры фунта ці трохі больш на адзін пуд пры разбіранні тушы.

Пры прыгатаванні ялавічнай саланіны варта запісваць на кожнай скрыні, колькі пакладзена фунта мяса. Потым будзе легка вызначыць яго расход.

Соль, здор, крупы, муку і іншыя прадукты пасля дакладнага разліку і праверак на працяту некалькіх месяцаў можна здаць ключніцы з умовай запісу расходу, яшчэ лепей выдаваць іх толькі па квітках. А квіткі, як я раіла, засаб напісаць на лісце, улічваючы прыпасы ў асьмінах ці гарцах альбо нарэшце ў квартах, і толькі адразаць ад яго. Ключніца павінна мець пад рукой для кожнай прыправы асобную нітку з шаршаткай і на яе нанізваць квіткі. Каб зменшыць клопаты з запісамі, можна выкарыстоўваць квіткі некалькі разоў. Усе адзначаныя прадукты для чэлядзі з'яўляюцца іх месячынай і перадаюцца кухару[1].

Для салення малочных вырабаў звычайна выдаюць дзве кварты солі на пуд масла, а на адну капу паўгарцавых сыроў — адну кварту. Штодзённа трэба запісваць, колькі гарцаў малака надоена ўранку і ўвечары, а пасля дбайнай і шматразовай праверкі прыблізна падлічыць, колькі павінна быць масла і сыру. Аднак агульнай нормы гэтага даходу нельга вызначыць, бо якасць і тлустасць малака залежыць ад пары года, ад каровы і ад таю, чым яе кормяць. Нават колькасць смятаны змяншаецца ці павялічваецца пад уплывам тэмпературы, пры якой кісне малако, і ад формы посуду, куды яго зліваюць.

У склепе бутэлькі з віном, портэрам і іншымі трункамі неабходна ставіць у пясок па аддзелах, каля якіх варта ўтыкнуць драўляную дошчачку з надпісам. Да кожнай бутэлькі трэба прывязаць таблічку з нумарам. Лепш расходаваць віно, пачынаючы з апошняга нумара, каб ведаць напэўна, колькі засталося. Здараецца, што тыя, хто выдае бутэлькі, сцвярджаюць, нібы іх было не столькі, колькі зазначана ў рэестры. Пры нашым спосабе ўліку адмаўляць наяўнасць не могуць.

---

[1] Гаспадыня дома распараджаецца, каб ёй штодзённа давалі паспытаць стравы для слуг і чэлядзі. Яна мусіць пераканацца, што да іх даходзіць усё прызначанае, а таксама прасачыць, ці прыгатаваны гэтыя стравы чыста і старанна.

Аб утрыманні кароў і валоў

ДА ЯКОГА ЎЗРОСТУ ТРЭБА ЎТРЫМЛІВАЦЬ КАРОЎ І ВАЛОЎ

Карова можа жыць дваццаць гадоў, вол — даўжэй. Аднак не варта трымаць скаціну да старасці. Пасля дзесяці, прынамсі дванаццаці гадоў, належыць адкормліваць быдла на зарэз. Цяляты ад старых кароў выраджаюцца, драбнеюць і робяцца больш схільнымі да захворванняў. Мяса такой скаціны звычайна цвёрдае, жылаватае і нясмачнае. Для адкорму старой жывёлы патрабуецца значна больш корму, чым для маладой, у якой органы стрававання яшчэ моцныя і дзейныя.

КАЛІ ЛЕПШ ПРАВОДЗІЦЬ ЗЛУЧКУ СКАЦІНЫ. ЗАВАДСКІХ БЫКОЎ НЕАБХОДНА ЗМЕНЬВАЦЬ, БРАЦЬ З ІНШАГА СТАТКУ. ЧАС ЗЛУЧКІ БЫДЛА

Пакуль карова не дажыла да поўных трох гадоў, нельга дапускаць яе да злучкі. Племянны бык таксама не павінен злучвацца да трохгадовага ўзросту. І лепш за ўсё, калі ён будзе выкарыстоўвацца для гэтай мэты толькі да дзевяці гадоў. Маладых цялушак — ялавіц трэба спароўваць з такімі ж маладымі быкамі, бо старыя цяжкія і часта калечаць цялушак, ламаюць ім хрыбет. Завадскіх быкоў лепш часта мянуць, браць іх з чужых статкаў, а сваіх прадаваць ці выменьваць, бо ў іншым разе статак пачне драбнець і выраджацца[1]. На аднаго быка пакідаюць да пятнаццаці кароў, калі ён здаровы і добра дагледжаны.

Хто хоча, каб у яго было шмат малака ўлетку, той мусіць злучаць кароў з быкамі ў чэрвені, а хто лічыць за лепшае мець дастатак малака зімой, ён можа спараваць іх у лютым ці сакавіку, бо карова носіць плод дзевяць месяцаў.

У нашым краі разгадоўваюць некалькі парод кароў. Аднак усе замежныя пароды — цірольскія, галандскія, швейцарскія больш далікатныя, чым мясцовыя. Яны патрабуюць стараннага догляду і лепшага корму, што не заўсёды дае сапраўдную і ўстойлівую карысць.

ПЕРАВАГІ ЗАМЕЖНЫХ ПАРОД СКАЦІНЫ Ў ПАРАЎНАННІ З НАШЫМІ

Галандскія каровы вельмі малочныя. Халмагорскія таксама, але ж яны лепш пераносяць хістанні нашага клімату, бо самі прызвычаіліся

[1] Гэта датычыць і астатніх відаў жывёлы і хатняй птушкі.

да халоднага. Украінская парода больш падыходзіць для ўзнаўлення моцных і рослых валоў, чым для вядзення малочнай гаспадаркі. Такім чынам, мясцовая скаціна, самой Боскай воляй створаная для тутэйшага клімату, заслугоўвае перавагі. Толькі трэба ўтрымліваць яе з асаблівай клапатлівасцю і захоўваць большую ахайнасць, чым тое робіцца звычайна. А тады гэтая ж парода, палепшаная і набыўшая высакароднасць, прынясе значны прыбытак. У выпадку ж няшчасця — паморку ці заразнага захворвання — кожны павінен прызнаць: уладальнік быдла, якое куплена танна ці выгадавана ў гаспадарцы, панясе значна меншую страту, чым той, хто зрасходаваў вялікі капітал на прыдбанне і дастаўку скаціны з-за мяжы. Да таго ж трэба ўлічваць, што ў выпадку здыхаты ці заразы хутчэй загіне жывёла замежнай пароды, бо яна больш кволая і менш прыстасавана да суровасці нашага клімату. Магу яшчэ згадзіцца з тым, каб прыгожымі племяннымі быкамі, менавіта галандскімі, палепшыць пароду нашай скаціны, але нікому не раю набываць дарагіх замежных кароў.

ЯК БУДАВАЦЬ АБОРЫ І ЯК ІХ ДАГЛЯДАЦЬ. КОРМ І ПОДСЦІЛ НЕ СКЛАДВАЙЦЕ ПАД СТРАХОЙ У ХЛЯВАХ

Важнейшая ўмова паспяховага гадавання быдла — чысціня і здаровае паветра. Як чалавек без належнай акуратнасці ніколі не можа быць сапраўды здаровым і дужым, гэтак жа і скаціна, стоячы ў брудзе і смуродзе, нават пры лепшым корме будзе дрэннай і хворай. Таму аборы неабходна будаваць светлыя, на высокім і сухім месцы, на падмурку, з шырокім панадворкам, са сцёкамі для мачы, далей ад сажалак і ям са стаячай вадой, дзе вымочваюць лён і пяньку, а таксама далей ад пакрытых броснях, ніколі не прасыхаючых балот. У кожным хляве, калі ў ім ёсць столь, павінна быць і выцяжка зверху накшталт коміна, акрамя таго, вялікія вокны, праз якія ў цёплыя дні лёгка выходзяць шкодныя выпарэнні. У моцныя халады вокны можна зачыняць. Паколькі выпарэнні ад быдла ўзнімаюцца ўверх, то нельга класці кармы і нават подсціл у хляве пад страхой, як тое робяць некаторыя. Кармы і подсціл насыцяцца гэтымі выпарэннямі і, безумоўна, пашкодзяць быдлу.

ЯК НЕАБХОДНА КАРОВАМ УТРЫМАННЕ Ў ЧЫСЦІНІ

Наколькі час і абставіны дазваляюць, трэба кароў і цялят мыць і чысціць. Усіх адразу, канешне, немагчыма, але ж па чарзе, праз дватры дні, кожную жывёлу абавязкова. Вядома, што калі не чысціць

каня скрэблам і шчоткай, нельга яго ўтрымліваць у добрым стане. Між тым ніхто не скарыстоўвае гэтае правіла ў адносінах да рагатай скаціны. Спрыяльны вынік такога догляду можна вельмі лёгка і проста выявіць, параўнаўшы дзвюх кароў той жа пароды, узросту, з аднолькавымі ўласцівасцямі і спажываючых адны і тыя ж кармы, адна з якіх была старанна чышчана, мыта і стаяла на падмеценым месцы ці прынамсі на свежым подсціле, а другая знаходзілася ў звычайным для нас занядбаным стане.

ЯК БЫДЛА ПАВІННА СТАЯЦЬ У АБОРЫ

Скаціну лепш трымаць на прывязі, інакш ніколі не будзе неабходнага парадку ні ў кармленні, ні ў злучцы кароў з быкамі. Прывязваць належыць кемліва і ўважліва, каб жывёла магла зручна ляжаць, уставаць і класціся. Месца для кожнай мусіць складаць ушыркі ад чатырох да шасці футаў. Прычым неабходна сачыць, каб дужыя жывёліны размяшчаліся каля дужых, а слабейшыя — далей, побач са слабымі. Кароў найбольш выгодна ставіць у два рады, галаву да галавы, з праходам шырынёй у два локці дзеля таго, каб можна было раздаваць корм. Перад абодвума радамі трэба ўстанавіць трывалыя яслі з дошак ці добра замацаваныя ясельныя краты. Акрамя таго, за каровамі ўздоўж сцен варта пакінуць праходы не менш чым ў два локці шырынёй.

АБКУРВАННЕ АБОР. ПРАВЕТРЫВАННЕ І ЧЫСТКА ХЛЯВОЎ

Вясной і восенню аборы належыць штодзённа абмазваць воцатам з водарнымі травамі: сушаным коранем аеру, чабаром, рутай, мятай, часнаком і ягадамі ядлоўцу ці яго галінкамі, насечанымі і высушанымі. Абкурванне смалой ці ядлоўцам на вугалях таксама карысна для скаціны, але не раю так рабіць, каб пазбегнуць здарэнняў, якія могуць узнікнуць з-за неасцярожнага абыходжання з агнём. Улетку хлявы павінны быць заўсёды адчыненыя, вясной і восенню таксама трэба часта адчыняць. Нават зімой у адлігу неабходна колькі можна ўпускаць свежае паветра праз дзверы і вокны. Не пашкодзіць тое і ў марозныя дні, толькі каля поўдня.

Акрамя таго, ясельныя краты і іншае драўлянае начынне, напрыклад яслі ці карыты і бочкі, не радзей аднаго разу ў тыдзень варта старанна вышараваць. А са сцен кароўніка зняць павуцінне і цвіль. Штогод пасля вывазу гною сцены належыць чыста вымыць.

У сухое і гарачае лета скаціна, якую не трымаюць на прывязі, можа начаваць у агароджы пад адкрытым небам[1]. Аднак у халодныя дажджлівыя ночы патрэбна заганяць яе ў хлявы. Памяшканні павінны быць сухімі, праветранымі, заўсёды са свежым подсцілам. За гэтым неабходна сачыць, бо жывёла, што стаіць у брудзе без належнага подсцілу, звычайна хварэе: спачатку ў яе шкодзяцца ногі, а потым надыходзіць здыхата.

ПОДСЦІЛ У ХЛЯВАХ. ПАХІ, КАРЫСНЫЯ ДЛЯ ЖЫВЁЛЫ. ЯК ЗМАЙСТРАВАЦЬ ДАЁНКУ

Пасля вывазу гною восенню трэба на самы ніз хлява (на падлогу) палажыць хваёвыя лапкі, на іх — тоўстым слоем верас, запас якога лепш зрабіць вясной ці восенню, калі няма іншых палявых работ. На верас неабходна наслаць салому і часта яе мяняць, каб у хляве было суха, што і для жывёлы здаравей і гною прыбавіць. Нарэшце і важданіны з прыбіраннем паменшыцца, бо пры недастатковым подсціле гной, туга збіты і насычаны вільгаццю, незгнілы, надта цяжка прыбіраць.

Водар верасу і ігліцы вельмі карысны для быдла. Вось чаму каля сцен можна ставіць яловыя і ядлаўцовыя лапкі, прычым часта іх зменьваць, развешваць па сценах пучкі пахучых горкіх траў, такіх, як палын звычайны (Artemisia wulgaris), чабор звычайны (Thymus serpullum), мята перцавая, палын горкі, мацярдушка (Origanum wulgare), ізопа, рута, святаяннік і іншыя, а яшчэ галоўкі часнаку, балотныя травы, моцна пахнучы багун. Усё гэта засцерагае скаціну ад заразных захворванняў. З той жа мэтай пажадана садзіць вакол кароўнікаў таполі бальзамічныя і серабрыстыя.

Таполі, а таксама бярозы і ліпы трэба пасадзіць і вакол невялікай дзялянкі, на якой скаціна, прыйшоўшы з пашы, магла б у поўдзень адпачыць у цяньку. Там жа можна даіць кароў. Даенне ў гарачыню на гнаі ці на адкрытым двары паміж сценкамі кароўнікаў (яны звычайна награюцца больш) неахайна і нядобра для жывёлы. Але ж у нас робяць часцей за ўсё менавіта так.

[1] Начлег пад адкрытым небам карысны для здароўя быдла, але ж ён і стратны, бо змяншае колькасць гною. Таму гаспадары ў гэтых выпадках майструюць паблізу ад двара пераносную агароджу, у выніку чаго жывёла ўгнойвае частку зямлі для сяўбы наступнага года.

КОЛЬКІ РАЗОЎ І ЯК ДАІЦЬ КАРОЎ

У нас звычайна дояць тры разы ў дзень: уранку, апоўдні і вечарам. Вядома, што ў кароў, якіх дояць часцей, малака больш, але ж яно нятлустае. Восенню, зімой і вясной, калі дні карацейшыя, можна даіць толькі двакроць у дзень. Аднак неабходна сачыць за тым, каб кожны раз карова была добра і да канца выдаена. Астатак малака перагарае, і ніколі ўжо, нават і пасля новага ацёлу, не вяртаецца яго ранейшая колькасць. Карова, у якой малако знікла несвоечасова, потым будзе даваць яго менш, бо малочныя залозы сціскаюцца і трацяць прызначаную прыродай якасць багатага стварэння малака. Таму нават пускаючы цяля да каровы, трэба поўнасцю выдаіць яе.

ПАЕННЕ І КУПАННЕ СКАЦІНЫ

Улетку ў час даення кароў рэкамендуецца падкідваць ім траву, бо яны, калі ядуць, даюць больш малака[1]. Перад даеннем дзеля ахайнасці належыць старанна вымыць вымя, а пасля даення выцерці яго анучай, каб ад вільгаці не з'явіліся трэшчынкі на сасках. Ад чыстага і шчодрага паення кароў прыбывае малако. Улетку двакроць ці прынамсі адзін раз у дзень неабходна купаць скаціну, як дазваляе месца. Але ж не тады, калі ад доўгага прагону з далёкай пашы быдла разагрэлася і стамілася. Ад гэтага ў кароў здараецца запаленне як не ўнутраных органаў, дык вымя, і яны даюць малако з кроўю. Таму лепш за ўсё купаць скаціну пасля паўдня, выганяючы на пашу, а не тады, калі яна вяртаецца.

Трэба пільна сачыць, каб быдла не праганяла смагу з лужаў і стаячых сажалак, асабліва тых, дзе вымочваюць пяньку ці лён. Яны могуць стаць крыніцай заразных захворванняў.

ЗАЛІШНЯЯ СТОМЛЕНАСЦЬ ВЯДЗЕ ДА ПЕРАГАРАННЯ МАЛАКА Ў КАРОЎ

Дойных кароў наогул нельга ганяць на далёкую пашу, бо ад лішняга руху і перагрэву ў іх можа знікнуць малако. У гарачае лета лепш пасвіць скаціну ў цяні, у барах, а ў вільготную і халодную пару па магчымасці на сонечных месцах і па ўзвышшах. Памятайце, што

[1] Трава, якая перагрэлася, лежачы ў копах, ператвараецца ў сапраўдную атруту для кароў. Таму касіць лепш не болей як на адзін раз. І трава павінна ляжаць разасланая ў халаднаватым і ветраным месцы.

ад пабоя, запужвання і хуткага руху ў кароў значна змяншаецца колькасць малака.

ШКОДНА ВЫГАНЯЦЬ СКАЦІНУ НА ПАШУ ЗАНАДТА РАНА УВЕСНУ І ЗАЛІШНЕ ПОЗНА ВОСЕННЮ. ГІБЕЛЬНА І НЕДАРЭЧНА МЕЦЬ ЯЕ БОЛЬШ, ЧЫМ МОЖНА ГАДАВАЦЬ У ДОБРЫХ УМОВАХ

Выганяць быдла на пашу занадта рана вясной і залішне позна восенню вельмі шкодна. Жывёла тады і сама дубее на холадзе і змушана есці перамёрзлую траву. Часцей за ўсё гэта заканчваецца для яе небяспечнымі і заразнымі хваробамі. Таму і раю, каб ніхто не трымаў больш скаціны, чым можна гадаваць у спрыяльных умовах. Меншая колькасць лепш накормленага і дагледжанага быдла прынясе значна большы прыбытак, чым мноства недагледжанага і галоднага.

Часта зганяюць сто ці дзвесце галоў жывёлы на пашу, дзе ледзь хопіць корму на некалькі дзесяткаў кароў. Што ж тады атрымліваецца? Галодная скаціна мусіць есці нават шкодныя травы, якія зусім не чапала б, калі б хапала звычайных.

Гной ад змарнелага і недагледжанага быдла змяшчае мала рэчываў, што ўзбагачаюць зямлю і ўзнімаюць яе ўрадлівасць. Дрэнна кормленыя каровы даюць толькі нятлустае малако і ў малой колькасці. З яго будзе мала смятаны, а потым — масла. Нарэшце, схуднелая карова хутчэй заражаецца і больш схільна да захворванняў.

На балоцістых пашах, якія заліваюцца вадой, сустракаецца нямала лужын, ціны, глею, чарвякоў, растуць толькі кіслыя травы. Змушаныя іх есці, коні і буйная рагатая жывёла паступова, а авечкі адразу ж гінуць. Бедная, цвёрдая глеба, зарослая мохам, засыпаныя пяском і пылам дзялянкі, дзе быдла пасецца на сонцы і знаходзіць толькі дрэнны корм, абумоўліваюць у скаціны кашаль, запаленне лёгкіх, селязёнкі. Гэтыя з'явы пашыраюцца і пераходзяць у чуму, хваробы страўніка ці іншыя заразныя захворванні, звязаныя з запаленнем. Таму гаспадар, які павялічвае свой статак, але не клапоціцца аб шчодрай і добрай пашы і прасторных, зручных памяшканнях для жывёлы, не атрымае ніякай карысці. Больш таго, ён нашкодзіць цэламу краю, бо будзе садзейнічаць распаўсюджванню ўсялякай заразы сярод скаціны.

ЗМЯНШЭННЕ КОЛЬКАСЦІ ЖЫВЁЛЫ БЕЗ КЛОПАТАЎ АБ ПАВЕЛІЧЭННІ ДЛЯ ЯЕ КОРМУ ТАКСАМА НЕДАРЭЧНАСЦЬ

Сказанае аб летняй пашы датычыць і зімовага корму. Той, хто спрабуе эканоміць, уразаючы харч свайму быдлу, груба памыляецца. Значна больш яму прыйдзецца зрасходаваць на завод новай скаціны, чым на ўтрыманне статку, што маецца, у добрым стане. Гэты ж статак удвая больш прынясе здабытку, чым на яго затрачана. Памыляецца і той гаспадар, які не пашырае і не паляпшае пашы і лугі для сваёй скаціны, а змяншае яе колькасць, нібы дзеля лепшага догляду. Паступовае змяншэнне статку стане неабходным, бо, гадуючы менш быдла, гаспадар будзе мець менш угнаенняў і, такім чынам, усё менш саломы. Што ж дасць такое ўяўнае паляпшэнне ўтрымання скаціны? Адкуль возьмецца корм для яе на зіму? Адкуль добры, заўсёды новы подсціл? Адкуль угнаенне і ўраджай? Адкуль, нарэшце, здабытак?

КАРЫСЦЬ АД ТРАВАСЕЯННЯ

Ужо ў многіх мясцінах у нас распаўсюджаны пасеў канюшыны, люцерны, вікі і іншых кармавых траў для жывёлы. Добра было б, каб усе гаспадары ўпэўніліся ў выратавальнай дапамозе гэтых штучных лугоў. Яны даюць пажыўны корм для кароў, што павялічвае не толькі прыбыткі малочнай гаспадаркі, але і даход усяго маёнтка. Травасеянне ўплывае непасрэдна на ўрадлівасць глебы, бо багата ўгнойвае яе. Свежаскошанай травой[1] кормяць кароў, калі яны вяртаюцца з пашы, асабліва ў час даення. На зіму ж травы сушаць і захоўваюць, перакладаючы больш пажыўныя (канюшыну, віку і г.д.) слаямі саломы (глядзі раздзел *Аб гадаванні і ўтрыманні авечак і аб карысці з іх*).

ПЕРАГАРОДЖВАННЕ ЛЕТНЯЙ ПАШЫ ДЛЯ БЫДЛА

У каго шмат сенажацей, той можа частку іх — прыблізна валоку, альбо больш ці менш, у залежнасці ад колькасці скаціны — перагарадзіць на чатыры дзялянкі. У кожнай з іх жывёла будзе

---

[1] Аднак канюшыну, якая залішне сакавітая і выклікае ў першае пасля сяўбы лета ўспушванне, трэба ўжываць толькі ў наступным годзе, але і тады напалам з саломай, лепш за ўсё яравой, добра расцёртай. Пасля кармлення канюшынай і іншымі травамі, дзе шмат раслiннага тлушчу, нельга адразу паіць быдла.

пасвіцца адзін тыдзень. Трэба сачыць, каб з адной дзялянкі яна не пераходзіла на другую датэрмінова. Тады, пакуль скаціна пасецца на апошняй (чацвёртай), на першай ужо падрастае дастаткова травы, каб перавесці яе туды зноў. Гэткім чынам на ўсё лета жывёла забяспечваецца цудоўнай пашай.

СОЛЬ, ЯКУЮ ДАЮЦЬ СКАЦІНЕ. МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ ВОСЕННЮ І ВЯСНОЙ

Хто жадае і можа на гэта траціцца, хай дае быдлу лізаць соль. Яна вельмі карысная і перасцерагае ад шматлікіх хвароб. На адну галаву хопіць паўтара фунта солі ў месяц. Акрамя таго, кожную вясну і восень трэба даваць скаціне пералічаныя ніжэй сродкі засцярогі. Іх неабходна ўжываць і тады, калі ў акрузе з'явілася заразнае захворванне.

ЗІМОВЫ КОРМ. БРАГА

Зімой у нас звычайна даюць скаціне сена, змешанае напалам з яравой і жытняй саломай, віку, канюшыну і іншыя сушаныя травы, мякіну, запараныя ў вадзе, нарэшце брагу. Брагай я не раю карміць зрання нашча, бо яна не дабаўляе моцы арганізму, а наадварот, аслабляе яго і выклікае расстройства страўніка. Уранку лепш палажыць сухі корм, потым паўтарыць яго апоўдні і вечарам, а брагу — паміж першым і другім кармленнем.

У першыя дні неабходна сачыць, каб якая-небудзь жывёла не выпіла зашмат брагі, бо адразу атрымае моцнае ўспушванне і, калі не дапамагчы, загіне. Шкодзіць ёй і гарачая брага.

Належыць таксама двакроць у дзень паіць скаціну вадой.

МАКУХА, ЯКОЙ КОРМЯЦЬ ЖЫВЁЛУ. ЗАПАРАНЫЯ СЕНА, САЛОМА І МЯКІНА

Некаторыя даюць скаціне макуху, што застаецца пасля выціскання алею. Яе трэба запарыць гарачай вадой і расцерці, каб ператварылася ў даволі густую вадкасць, затым апырскваць сухі корм. Каровам у горадзе і тым, якіх пажадана лепш утрымліваць, даюць кухонныя памыі, пацяробкі ад гародніны ці гародніну: бульбу, рэпу, моркву, бручку, лісты і храпкі капусты. Усё ўжываецца сырым ці вараным. Прычым па магчымасці трэба рабіць кармы разнастайнымі, бо адзін і той жа харч можа абрыднуць. Ён менш скрапляе і дае

нязначнае прыбаўленне ў вазе. Карміць скаціну належыць тры разы ў дзень, а паіць — два разы. Надзвычай карысна для жывёлы запаранае сена. Яго гатуюць так: кожныя два фунты пасечанага сена заліваюць трыма гарцамі вару ў луджаным катле ці ў гліняным гаршку і трымаюць пад накрыўкай у цёплым месцы дванаццаць гадзін. Потым пойла, не вымаючы сена, даюць скаціне. Жывёла заўсёды ахвотна п'е яго. Ад адной часткі запаранага сена такая ж карысць, што і ад чатырох частак сухога. Льга нават замест сена выкарыстоўваць пацяруху, якой заўсёды шмат у адрыне, а таксама ў катухах і ў стайневых яслях. Яе звычайна выкідаюць у гной ці вывозяць з гумна на поле. Тое духмянае цёплае пойла прыбаўляе каровам малака і папярэджвае ўсялякія хваробы. Будзе яшчэ лепш, калі яго трохі пасаліць. Таксама няблага запарыць разам з сенам ці паасобку мякіну і дробную салому, аддзеленую ад сцёблаў у час малацьбы. Іх належыць заліваць такой колькасцю вару, каб намачыць. Калі, пастаяўшы пад накрыўкай некалькі гадзін, салома і мякіна добра запарацца, то зробяцца вельмі пажыўным харчам для скаціны.

САЛАМЯНАЯ СЕЧКА

Некаторыя гаспадары з-за недахопу сена кормяць жывёлу саламянай сечкай. Аднак вопыт паказвае, што не запараная і не размяклая як належыць яна шкодзіць быдлу. Скаціна адразу хварэе, а потым гіне, у чым я ўпэўнілася, калі прысутнічала пры анатаміраванні жывёлы.

Дробны, сечаны корм дрэнна ўплывае на жвачную жывёлу і наогул не вельмі карысны, бо ён не можа так лёгка паступаць з верхняга страўніка ў пысу, як доўгія сцяблінь. Таму лепш даваць салому цалкам, толькі яе належыць добра памяць і пацерці.

ШКОДНА ЗАМАРЫЦЬ СКАЦІНУ З ВОСЕНІ

Гаспадарчы вопыт паказаў, што з восені да сярэдзіны зімы трэба забяспечваць асабліва спрыяльныя ўмовы ўтрымання скаціны і догляд за ёй. Калі потым пасля Каляд[1] прыйдзецца некалькі зменшыць харч, гэта ўжо не пашкодзіць быдлу.

[1] Пераход ад сухога корму да зялёнага павінен адбывацца паступова. Да сухога корму трэба прымешваць усё больш зялёнага, пакуль скаціна з ім зусім не асвоіцца. Інакш у каровы можа ўзнікнуць панос, ад чаго яна страціць значную частку малака.

ПЕРАПІС І ВЫБРАКОЎКА СКАЦІНЫ ВЯСНОЙ І ВОСЕННЮ

Дзеля захоўвання парадку на жывёльным двары штогод належыць перапісваць скаціну. У спецыяльна складзеным рэестры трэба адзначаць не толькі ўзрост кожнай, але і яе якасці, каб старыя, з малымі ўдоямі ці нараджаючыя дрэнных цялят каровы былі прададзены ці адкормлены на зарэз. А замест іх неабходна падабраць лепшых кароў ці злучаць больш цёлак.

Хто гэтага не прытрымліваецца, той траціць марна корм і дарма працуе. У такім выпадку гаспадар не мае наяўнага даходу, які добрая малочная карова (замест непрыдатнай) магла б прыносіць штогод. Аднак жывёла больш за ўсё дае малака пасля трэцяга ацёлу і толькі тады льга яе ацаніць. Валоў таксама, акрамя рабочых, трымаць не след. Яны сапраўдныя дармаеды, што звычайна не акупляюць сваім мясам страт на іх вырошчванне і адкорм.

Асабліва пільна выбракоўвайце старую скаціну, якая больш, чым іншая, схільна да хвароб і заразы. Выбракоўку лепш праводзіць кожную восень і нават кожную вясну. Страты жывёлы, заразную ці прапаўшую скаціну адразу ж выкрэслівайце з рэестра, а запісвайце ў спіс тую, што набылі.

АБАВЯЗКІ ПАСТУХА

Ад пастухоў неабходна патрабаваць, каб штодзень дакладалі аб тым, якая жывёла захварэла, была панурай ці не ела, і адразу аддзялялі яе ад іншых. Дзеля гэтага паводдаль ад жывёльнага двара належыць мець асобны хлеў (аб перасцярогах у такім выпадку глядзі ніжэй). Пастух павінен з вечара паведаміць аканому, дзе заўтра будзе пасвіць скаціну. Аканому ж належыць часта правяраць пастухоў. Ён мусіць пад'язджаць знянацку, каб упэўніцца, ці старанна пасвяць быдла, ці хапае яму корму, ці ж гультаі-пастухі трымаюць скаціну ў адным месцы, морачь яе голадам.

АСЦЯРОЖНАЕ АБЫХОДЖАННЕ З АГНЁМ

Трэба ўважліва наглядаць за тым, каб пастухі не курылі ў кароўніку, а ў выпадку неабходнасці асвятлення ноччу ўваходзілі туды не інакш, як з ліхтаром з-за небяспекі ўзнікнення пажару.

ПРЫКМЕТЫ НАБЛІЖЭННЯ АЦЁЛУ КАРОЎ. ЯК ДАПАМАГАЦЬ ІМ ПРЫ ЦЯЖКІХ АЦЁЛАХ. КАРМЛЕННЕ ПАСЛЯ АЦЁЛУ, ШТО ШКОДЗІЦЬ ЖЫВЁЛЕ

Недзе за сорак дзён да ацёлу карова перастае даіцца. Ападанне спіны і бакоў зверху, з'яўленне малака ў вымені — адзнакі хуткага ацёлу. Такую карову трэба аддзяліць ад іншых, сачыць за ёй днём і ноччу, але не перашкаджаць жывёле, пакідаючы яе пад аховай прыроды. Здараецца аднак, што слабым каровам і нараджаючым буйных цялят даводзіцца дапамагаць. Таму кабета, якая лічыцца галоўнай у доглядзе за імі, павінна навучыцца гэтаму. Па-першае, калі пузыр каляплодны сам не лопаецца, можна разадраць яго пазногцямі на носе цяляці. Потым трэба астрыгчы ногці, папарыць рукі ў гарачай вадзе, змазаць іх алеем і асцярожна расшырыць уваход у палавую адтуліну каровы. Цяля ідзе галавой і пярэднімі нагамі, таму льга дапамагчы карове, узяўшы яго адной рукой за галаву, а другой за ногі, злучыўшы іх і пацягваючы тады, калі жывёла спрабуе збавіцца ад плода, гэта значыць калі ў яе пачаліся схваткі з патугамі (іх легка заўважыць). Калі яна перадыхае, пацягванне варта спыніць. Звычайна дастаткова пацягнуць адзін раз. Калі ж карова слабая і ў яе не хапае сілы, тады лепш залажыць за галоўку цяляці пасак і цягнуць за яго разам з нагамі. Пупавіну трэба адразаць на адлегласці адной пядзі ад жывата.

Дапамагаюць карове ці не, засёды добра з самага пачатку грэць ёй спіну, змазваючы цёплай гарэлкай ці півам, і падмацаваць сілы жывёлы злёгку пасоленай поліўкай з драбніцы, пакінутай пасля памолу зерня. Ёю ж пояць карову адразу пасля ацёлу, дадаўшы, калі можна, макухі. Неабходна даваць поліўку некалькі дзён, толькі пры добрым стане каровы. А зялёны корм ці сакавітыя караняплоды ў гэтыя дні для яе шкодныя, як і халоднае пойла.

ПАСЛЯ АЦЁЛУ, КАЛІ ПАСЛЕД НЕ ВЫХОДЗІЦЬ

Як паслед адразу па ацяленні не адстае, трэба даваць карове штодзённа цыбулю ці чатыры лоты скабіёзы, заваранай у палове кварты піва, альбо ад чатырох да шасці лотаў паташу, разбаўленага вадой. Яшчэ льга прывязаць да пупавіны, ад якой адрэзалі цяля груз у палову ці цэлы фунт, што, павольна пацягваючы паслед, паскорыць і палегчыць яго выхад. Можна таксама штодзённа два разы ставіць карове клісцір з цеплаватага малака з дабаўленнем ільнянога алею.

ЦЯЛЯ НЕ ВАРТА ЎВЕСЬ ЧАС ТРЫМАЦЬ КАЛЯ МАЦІ. А КАЛІ ЯНО ПЕРАСТАНЕ ССАЦЬ, КАРОВУ НАЛЕЖЫЦЬ ВЫДАІЦЬ

Не трэба пакідаць цяля пры карове, бо яны прывыкнуць адно да аднаго, і потым адлучанае цяля схуднее з тугі, а ў каровы пасля яго страты паменшае малака. Вельмі дрэнны звычай пускаць цяля да каровы пры кожным даенні, каб, як некаторыя лічаць, яна больш давала малака. Прывучаная да гэтага карова потым, не бачачы цяляці, цалкам ці часткова ўтойвае малако.

Самае лепшае пускаць цяля тры ці чатыры разы ў дзень, а калі яно нассецца добра, выдаіць карову да апошняй кроплі. Іначай яна пры наступным даенні дасць малака настолькі ж менш, наколькі перад гэтым пакінулі невыдаенага.

Па цяленні карову належыць утрымліваць у добрых умовах, каб мець шмат малака. Нельга пускаць яе раней двух месяцаў у статак з быкамі.

ГАДАВАННЕ ЦЯЛЯТ
ЯКІХ ЦЯЛЯТ ВЫРОШЧВАЮЦЬ

На гадоўлю пускаюць толькі тых цялят, якія нарадзіліся ў самых лепшых кароў, але і не ў першым ацёле. Першынцы рэдка бываюць удалымі, як і тыя, што з'явіліся не зімой, а позняй вясной. Самыя надзейныя цяляты — у каторых пасля нараджэння ёсць восем зубоў, прычым белых, а не чырвоных. Іншыя ж слабыя і іх не варта гадаваць.

МАЛОДЗІВА, ЦІ ПЕРШАЯ СЕРКА. ПОЙЛА ДЛЯ ЦЯЛЯТ. КАЛІ ДАВАЦЬ ІМ СЕНА

Пасля ацёлу каровы нельга выдойваць цалкам першую серку, так званае малодзіва, бо яно прызначана прыродай для ачысткі страўніка цяляці. Аднак залішне нассацца малодзіва яму не след. Некаторыя гаспадары пакідаюць цяля пры карове і зусім не дояць яе, хіба ўжо малака так шмат, што цяля не можа яго выссаць. Лепш, як я ўжо казала вышэй, робяць тыя, хто трымае цяля асобна ад мацеры і пускае яго тры ці чатыры разы ў дзень, а потым выдойвае малако да апошняй кроплі. З шасці- да дзевяцітыднёвага ўзросту належыць памяншаць колькасць малака для цяляці і больш здойваць карову. Цяля ж пояць забеленай малаком поліўкай з аўсянай мукі. Яна павінна быць рэдкай, як жур, і цёплай, як малако ў выме. Ужо

дазваляецца падкінуць цяляці дробнага сена, але толькі тады, калі яно, маючы ўсе зубы, легка зможа яго разжаваць.

ПОЛІЎКА, АЛЬБО АДВАР СЕНА, ЯКІ АШЧАДЖАЕ МАЛАКО

Цяпер за мяжой існуе новы спосаб гадавання цялят. Ён так зберагае малако, што пры адной карове льга трымаць чатырох цялят.

Дзеля гэтага гатуюць у паліваных гаршках адвар сена, як апісана вышэй. Пойла павінна складацца з адной часткі такога адвару і трох частак малака. Усё разам награваюць, прычым наліваюць столькі, колькі неабходна на адзін раз цяляці. Пасля шасці тыдняў ужо зусім не варта даваць малака, яго льга замяніць свежай маслёнкай. Пазней і без яе адвар на добрым сене робіцца дастатковым харчам для цяляці.

NB. Паколькі зімой адвар доўга не псуецца, можна адразу прыгатаваць яго вялікую колькасць, каб пазбегнуць лішніх клопатаў, потым па меры патрэбы браць яго часткамі і заўсёды грэць. Маючы намер так гадаваць цяля, яго адразу ж пасля нараджэння і аблізвання каровай належыць адлучыць і трымаць так далека, каб яна не толькі не бачыла малое, але і не чула нават яго голасу. Тады яму нельга даваць есці і піць на працягу дванаццаці гадзін, каб страўнік яго ачысціўся і ўсе шлакі і нечыстоты ў сабе ператравіў. Потым неабходна вучыць цяля піць з даёнкі, спачатку даючы ссаць палец.

Карову ў першы дзень пасля ацёлу трэба даіць тры ці чатыры разы[1].

ЯК ДАВАЦЬ СЕНА І ЎСТРОЙВАЦЬ ЯСЕЛЬНЫЯ КРАТЫ. ІНШЫ КОРМ ДЛЯ ЦЯЛЯТ. АБ ПАТУРАННІ НОРАВУ ЦЯЛЯТ. УТРЫМАННЕ ЦЯЛЯТ УЛЕТКУ ПАД АДКРЫТЫМ НЕБАМ. АБ ПРАВЕТРЫВАННІ ХЛЯВОЎ ЗІМОЙ І ЎЛЕТКУ. МЫЦЦЁ ЦЯЛЯТ. ЯКІ КОРМ ЛЕПЕЙ: СУХІ ЦІ СВЕЖЫ

Калі падгадаваным любым са згаданых спосабаў цялятам ужо даюць сена, варта яго часта і патроху мяняць. Лепш класці за ясельныя краты, што стаяць роўна, а не наўскасяк з завужэннем знізу, як звычайна робіцца. З касых ясляў цяляты, выцягнуўшы сена знізу, не могуць дастаць яго зверху. Таму неабходна прынамсі разбіваць сена палкай і скідаць уніз. Калі ж цяляты не ядуць, трэба даць ім свежае,

---

[1] Малодзіва выкарыстоўваецца для прыгатавання бульбяных круп і нават для страў замест яек.

бо тое, што яны абнюхалі і пакінулі, не зачэпяць, нават калі выгаладаюцца. Да таго ж вынятае з яслей сена не прападзе: яго можна скарміць коням. Ясельныя краты не павінны быць занадта рэдкімі, бо тады цяляты выцягнуць з ясляў усё сена і патопчуць яго капыткамі. Але нельга рабіць і залішне густымі. Належыць змайстраваць іх такім чынам, каб паміж перакладзінамі цяля магло ўсунуць толькі пыску.

Цялят паіце двакроць у дзень, мяняючы ваду ў карыце, якое абавязкова часта мыйце і шаруйце. Акрамя вады калі-нікалі давайце сыроватку, кухонныя памыі і бульбу, прыгатаваную на пары. Выпусткаў дзеля разнастайнасці карміце спаласнутай, дробна накрышанай бульбай, капусным лісцем, абрэзкамі гародніны і брагай. Усё чаргуйце з сенам ці зялёнымі травамі і паранай бульбай. Ранішняе кармленне пачынайце з сухога харчу, але ні ў якім разе не з брагі ці сыроваткі, бо гэтыя вадкасці нашча шкодзяць нават дарослай жывёле.

Цялятам, як і дзецям, трэба дагаджаць у іх норавах і капрызах. Так, нарыклад, ёсць месцы, дзе яны часцей збіраюцца, ахвотней за ўсё ядуць. Таму лепш там паставіць іх карыта, а калі можна — змайстраваць ясельныя краты для сена. Здараецца таксама, што цяляты без вядомай і бачнай прычыны пакідаюць тое месца і выбіраюць сабе іншае. Калі ж не патураць ім у розных дзівацтвах, а цяляты могуць мець на тое сваю, ім толькі вядомую прычыну, то яны трацяць смак да яды і пачынаюць марнець.

Улетку цялят належыць трымаць не ў аборы, а пад адкрытым небам у агароджы, у цяні нягуста пасаджаных дрэў, захоўваючы асцярожнасць. У непагадзь ці халоднае надвор'е неабходна заганяць іх пад страху альбо ў хлявы, добра праветраныя і суха павысціланыя, дзе не толькі вокны і форткі павінны быць адчыненыя, але і дзверы знятыя і замененыя кратамі, каб цяляты не мелі магчымасці выйсці і заўсёды дыхалі свежым і чыстым паветрам. Зімой іх трымайце ў цёплых хлявах, добра падсцілайце чыстай саломай, якую часта мяняйце. Вокны абавязкова адчыняйце хаця б на кароткі час, прычым у марозныя дні — каля поўдня. Ніколі памяшканні для жывёлы не ацяпляйце, бо гэта ёй не на карысць.

Мыць цялят варта лугам, адходамі ад піваварства, нарэшце вадой, паколькі ўсё спрыяе іх росту, засцерагае ад хвароб, асабліва скурных.

Маленькіх цялят са старэйшымі не злучвайце, бо большыя заганяюць меншых і пашкодзяць ім. Карыта часта шаруйце і падымайце яго вышэй кожны раз, калі падсцілаеце свежай саломай, іначай забрудзіцца потым у ім пойла. Так трэба гадаваць скаціну на працягу года, а лепш — двух.

Які корм для цялят здаравей: свежы ці сухі? На гэты конт у гаспадароў няма адзінага меркавання. З асабістага вопыту ведаю, што абодва віды харчу аднолькава добрыя, аднолькава карысныя. Але пераход ад сухога да свежага, і наадварот, безумоўна, шкодзіць, чаго і неабходна засцерагацца. Увесь час цялятам належыць даваць ці сухі, ці свежы корм, не зменьваючы. Свежы, як больш натуральны, здаравей, але ад яго ў жывёлы часцей расстройваецца страўнік, што, калі не прадухіліць своечасова, можа выклікаць страту ўсіх цялят.

ПАКЛАДАННЕ БЫЧКОЎ

На трэцім годзе цялушак аддзяляюць ад бычкоў і ўжо паасобку ганяюць на пашу, пакуль ім не будзе чатыры гады. Бычкоў лепш за ўсё пакладаць на першым годзе, у красавіку ці верасні, як няма вялікай жары. Перад аперацыяй трэба, каб яны крыху пагаладалі, а пасля даць ім многа пойла з аўсянай мукі. Тады належыць трымаць іх у хляве, добра падасланым і трохі зацямнёным, каб мухі не садзіліся на ранкі. Адна ўмова павінна выконвацца — заўсёды мусіць захоўвацца свежае паветра.

ХВАРОБЫ ЦЯЛЯТ. ПУЗЫРЫ, НАРЫВЫ ПАД ЯЗЫКОМ, ЛІХАМАНКА І Г. Д.

Пры захворваннях цялят ужываюць тыя ж лекі, што і для дарослай скаціны, але ў зменшанай дозе — напалову ці менш, адпаведна ўзросту цяляці. Калі з'явіліся нарывы пад языком ці якая іншая незразумелая хвароба, накшталт ліхаманкі або сапення, тады варта расцерці з соллю тры-чатыры зубкі часнаку, развесці гэта ў бурачным расоле і ўліць цяляці ў горла. Ад грыбкоў у пашчы, так званай малочніцы, што часта здараецца, спачатку неабходна даць нейкае слабіцельнае, якое б добра ачысціла страўнік, а потым тры ці чатыры разы ў дзень пысу і язык праціраць сумессю: кварта воцату, пару лыжак мядовай патакі, паўлота галыну. Мёд адразу трэба расплавіць і развесці гарачым воцатам, а потым усыпаць галын.

АБ ЗАРАЗНЫХ ХВАРОБАХ СКАЦІНЫ, ЯКІЯ МЕРЫ ПЕРАСЦЯРОГІ НАЛЕЖЫЦЬ ЗАХОЎВАЦЬ. ЯК ЛЯЧЫЦЬ І ПРЫПЫНІЦЬ ДАЛЕЙШАЕ РАСПАЎСЮДЖВАННЕ ХВАРОБЫ

КРЫНІЦЫ ЗАРАЗНЫХ ЗАХВОРВАННЯЎ

Заразу і хваробу выклікаюць часцей за ўсё неахайнае ўтрыманне скаціны; нявываз гною на працягу цэлага года; духата і нясвежае паветра ў аборах; ежа ці подсціл шкодныя і тухлыя; голад; блізкасць хлявоў ад балот або сажалак, што вылучаюць гніласныя выпарэнні, асабліва там, дзе вымочваюць пяньку ці лён; сушэнне гэтых валокнаў, схільных да хімічнага распаду, побач памяшканняў для жывёлы; несвоечасовы выпас скаціны вясной, як холад і цяпло вельмі зменлівыя; позні выган на пашу восенню, калі скаціна вымушана есці прамёрзлую траву і мерзнуць сама; дрэнны і недастатковы подсціл у хлявах восенню і зімой, калі жывёла, вяртаючыся з пашы мокрай, мусіць стаяць у брудзе; адсутнасць ценю і чыстай вады ў час гарачыні і засухі, а таксама кепскія і нязручныя пашы і выпасванне скаціны ў халаднаватае і сырое лета на нізкіх і балоцістых месцах, а не на сухіх і сагрэтых сонцам.

УСЯЛЯКІЯ ПЕРАСЦЯРОГІ, ЯКІЯ СПЫНЯЮЦЬ РАСПАЎСЮДЖВАННЕ ЗАРАЗЫ. ВОДАРНЫ ВОЦАТ

Пры з'яўленні хваробы трэба адразу ж распачаць усе меры для прадухілення бяды. Калі зараза ўжо трапіла ў кароўнік, неабходна як мага хутчэй аддзяліць хворую жывёлу. Яе лепш перавесці далей ад кароўніка ў асобны хлеў, які прызначаны служыць лазарэтам. Акрамя таго, належыць строга сачыць, каб адны і тыя ж людзі не даглядалі здаровую і хворую скаціну, бо зараза легка перадаецца праз вопратку, асабліва суконную, і нельга дапускаць, каб нават сабака перабягаў ад хворай скаціны да здаровай. Гной, бруд, а таксама кроў такой жывёлы варта прыбраць і закапаць у далёкім месцы ці спаліць. Ясельныя краты, латакі, карыты і ўсё іншае начынне і посуд, якімі карысталася хворая скаціна, патрэбна вышараваць, вымыць лугам, доўга праветрываць, а перад ужываннем нацерці ўсярэдзіне і звонку часнаком з водарным воцатам[1]. Падлогу, дзе стаяла хворая жывёла, неабходна старанна вышараваць і змазаць дзёгцем.

---

[1] Яго атрымліваюць так: кіпяцяць самы моцны воцат з аерам, чаборам, мятай, горкім палыном, дзягілем, рутай, накрышанымі галінкамі ядлоўцу, часнаком, а потым настойваюць некалькі гадзін у цёплым месцы.

Хлявы ўтрымлівайце як мага ахайней. Калі ў стойлах прыбіраюць, гной лепш адразу ж прынясць. Вельмі добра выслаць аборы духмянай травой, ці прынамсі нацярушыць яе: яловых, ядлаўцовых, хваёвых галінак, горкага палыну, дзягілю, аеру, папараці, багуну і г.д., сцены намазаць дзёгцем ці водарным воцатам, ясельныя краты і латакі нацерці гэтым жа воцатам з часнаком ці цыбуляй. Каб ачысціць паветра, належыць пакласці ў гліняныя гаршкі распаленае жалеза ці камяні і ліць на іх водарны воцат. А хто можа даверыць сваім людзям — іх стараннасці і акуратнасці, няхай загадае ім кідаць на распаленыя вугалі ў глыбокіх гліняных гаршках ягады ядлоўцу, яго ж сухія, выціснутыя галінкі, а таксама хваёвыя, яловыя, ці кавалкі смалы і г. д.

Скаціну лепш чым найдаўжэй трымаць на вольным паветры, але не на гарачыні, не пад дажджом, не на слаце. Усяляк трэба берагчы жывёлу ад таго, што ўзбуджае хваробу. Прычым абавязкова старанна чысціць яе, мыць ці купаць двакроць у дзень па гадзіне. Гэта дапамагае асабліва тады, калі захворванне ўзнікла ад засухі. Цялятам яшчэ варта намазаць дзёгцем у пахвінах і на ілбе.

Засцерагальныя сродкі, пра якія будзе гаварыцца ніжэй, даюць жывёле адразу ж, як стане вядома аб хваробе ў акрузе. Далейшае лячэнне праводзіцца ў прымяненні да віду заразнага захворвання адпаведна з рэкамендаванымі правіламі. Кожную загінуўшую скаціну зараз жа закопваюць прыблізна на глыбіню двух ці трох локцяў, каб выдзяленні не выходзілі наверх і сабакі не змаглі адкапаць падла.

УТРЫМАННЕ СКАЦІНЫ Ў ЛЕСЕ Ў ЧАС ЗАРАЗЫ. ВЕШАННЕ НА ШЫЮ ЧАСНАКУ. ЗМАЗВАННЕ ДЗЁГЦЕМ

Калі пры заразе на жывёле з'явяцца паверхневыя нарывы ці кароста, скуру з яе потым знімаць нельга, бо гэта можа пашкодзіць нават людзям. У іншых выпадках яе адразу ж замачыце ў салёнай вадзе з невялікай колькасцю галыну. Праз колькі дзён павесце сушыць на вольным паветры, як мага далей ад аборы, а лепш за ўсё тут жа аддайце на выраб.

Яшчэ больш надзейна будзе дзеля перасцярогі загнаць быдла далёка ў лес і трымаць там. Гэты статак не павінен сустракацца з іншым, нават людзям і сабакам з мясцовасцей, паражоных заразай, нельга падыходзіць блізка, хіба што людзі старанна памыюцца, абатруцца воцатам і зменяць вопратку. Для абкурвання скаціны трэба разводзіць кастры са спарахнелых дрэў, хваёвых, яловых і ядлаўцовых галін, дадаючы таксама смалу. Для бяспекі частку лесу, дзе знаходзіцца жывёла, неабходна абгарадзіць. Сцерагчы яе мусяць па-

стухі з добрымі сабакамі. Трэба, каб у пастухоў была там якая-небудзь хатка ці прынамсі будка. Час ад часу давайце скаціне засцерагальныя сродкі і захоўвайце ўсе меры аховы, якія я нараіла. Жывёлу, падазроную ў хваробе, адразу ж адганяйце ў лазарэт. Такім чынам адзін мой знаёмы памешчык выратаваў увесь свой статак у той час, калі скрозь лютавала зараза. Ён дасягнуў гэтага, дзякуючы ўздзеянню на скаціну здаровага ляснога водару і перарыву ўсялякіх зносін свайго быдла з чужым.

Варта яшчэ павесіць часнок на шыю кожнай жывёле, а таксама змазаць ёй дзёгцем лоб і ў пахвінах.

ЯКІХ МЕР АСЦЯРОГІ ТРЫМАЦЦА ПАСЛЯ СПЫНЕННЯ ЗАРАЗЫ

Калі шырока распаўсюджаная зараза пройдзе, засцерагайцеся, каб не дапусціць яе паўтарэння. Таму да таго, як зноў загнаць скаціну ў абору, трэба павымаць усе дзверы і вокны, вызваліць верхнія вентыляцыйныя адтуліны, старанна прыбраць і вывезці гной разам са змешаным з ім верхнім слоем глебы. Неабходна штодзённа па некалькі разоў пракурваць хлявы, а сцены ў іх пабяліць вапнай ці, прынамсі, памыць лугам. Пасля чатырохдзённага —- не менш — праветрывання памяшканняў непасрэдна перад тым, як пускаць туды быдла, сцены прамажце пэндзлем, змочаным у воцаце з водарным зеллем і дзёгцем. Ясельныя краты, карыты і іншае драўлянае начынне лепш змяніць на новыя ці вышараваць лугам і нацерці часнаком з водарным воцатам. Падлогу гэткім жа чынам ачысціце і змажце дзёгцем. Усякі корм і подсціл, што знаходзіліся ў аборы, загадзя спаліце ці вывезіце далёка на поле і там заарыце. Кажухі і світкі пастухоў і кабет, якія дояць кароў, неабходна доўга праветрываць і абкурваць серай і ядлоўцам. Ільняную бялізну трэба добра вымыць.

Быдла, ужо загнанае ў абору, некалькі разоў у дзень абкурвайце водарным воцатам, а таксама завяжыце на шыю кожнай жывёле шнурок з нанізанымі на яго зубкамі часнаку.

СРОДКІ, ЯКІЯ ПАПЯРЭДЖВАЮЦЬ ХВАРОБУ СКАЦІНЫ

Прыгатаванне галачак, іх захоўванне, колькі і калі даваць. У нашым доме ўжо пяцьдзесят гадоў ужываюць сродак, прадухіляючы захворванні жывёлы. Па літасці Боскай ён заўсёды падтрымліваў яе моцнай і здаровай і не адзін раз зберагаў ад заразы, што лютавала ў акрузе. Гатуецца сродак наступным чынам. У шкляных бутлях, якія

можна добра зачыніць, паўфунта асафетыды[1] неабходна заліць двума гарцамі гарэлкі. Калі, пастаяўшы ў цёплым месцы, асафетыда цалкам растворыцца, дабавіць у бутлі два гарцы моцнага воцату, паўгарца дзёгцю, шаснаццаць тлустых селядцоў, два гарцы солі. Як соль растане, даліць туды ж дзве кварты гарэлкі, у якой мокла столькі турэцкага перцу ў струках, колькі ў дзвюх квартах магло ўмясціцца. Затым усё замясіць з ржаной ці ячнай мукой і зрабіць з атрыманага цеста галачкі. Адны з іх лепяць велічынёй з малы грэцкі арэх, іншыя — трохі меншыя. Потым мочаць у салёнай вадзе і даюць скаціне нашча на працягу трох дзён па адной галачцы адпаведна з памерам жывёлы. Пасля дня перапынку даюць яшчэ тры дні, нарэшце, прапусціўшы два дні, — кожны трэці дзень. І так на працягу двух тыдняў. Варта памятаць, што пасля прыняцця галачкі скаціну нельга карміць гадзіны з дзве.

У той перыяд, калі галачкі даюць жывёле, яны павінны захоўвацца ў шкляной пасудзіне, шчыльна абвязанай пузыром. Сродак гэты належыць ужываць рэгулярна кожнай вясной перад тым, як выганяць скаціну ў поле, і кожную восень пасля таго, як быдла ўжо пастаўлена на зіму ў аборы, а таксама тады, калі ў акрузе здарыцца зараза.

Скарыстанне солі дзеля прадухілення хвароб. Соль сама па сабе з'яўляецца сродкам папярэджання і лякарствам ад шматлікіх захворванняў. Таму трэба даваць яе лізаць жывёле ці апырскваць корм салёнай вадой.

Колькі вугалю павінна ўжываць скаціна, каб пазбегнуць захворванняў. Другому сродку прадухілення хвароб нас навучыў адзін англічанін, які пераганяў статак у Расію ў той час, калі на яго шляху была шырока распаўсюджана зараза. Ад той заразы, аднак, як ён казаў, не загінула ў яго ніводная жывёла, за што англічанін дзякаваў толькі гэтаму сродку. У чыстай печы трэба добра спаліць ліпавыя дровы, каб атрымаліся вугалі, патаўчы іх, прасеяць і кожны месяц у адну і тую ж квадру даваць па дзве лыжкі парашку дарослай жывёле, а цяляці — па адной, змяшаўшы з мукой і трохі пасаліўшы.

Спосаб прыгатавання трэцяга сродку папярэджання хвароб. Пры якіх абставінах нельга ўжываць такое лякарства. Трэці сродак прадухілення захворванняў таксама дзейсны. Куст ядлоўцу разам з ігліцай і ягадамі падсушваюць злёгку ў печы так, каб яго льга было патаўчы ў вялізнай ступе ці ступцы. Атрыманага парашку бяруць па

---

[1] Купляючы асафетыду, сачыце, каб не была падроблена, бо яўрэі могуць замест яе прадаць што-небудзь іншае.

сталовай лыжцы з верхам на кожную дарослую жывёлу і палову таго ж — на маладзейшую жывёлу, замешваюць з ячнай ці жытняй мукой і вадой густое цеста, робяць з яго галачкі памерам з грэцкі арэх, мочаць іх у салёнай вадзе і даюць скаціне па адной ці дзве за гадзіну да кармлення. Гэта паўтараецца штодзённа, пакуль даходзяць звесткі аб паморку ў акрузе.

Вясной і восенню карысна ўжываць згаданы сродак здаровай скаціне. Але паколькі ядловец мае патагонныя і мачагонныя якасці, яго не варта даваць жывёле ў халодныя і дажджлівыя дні, бо залішняя патлівасць можа стаць прычынай хваробы. Да таго ж выклікаць потавыдзяленне ў зачыненай у аборы жывёлы нельга, бо ўдыхаць тыя смуродныя выпарэнні ёй шкодна (глядзі раздзел *Аб патагонных лякарствах*).

Селядзец як прафілактычны сродак. Некаторыя гаспадары даюць скаціне селядзец ці кіслы агурок, вымачаныя ў смале ці дзёгці, праз тры дні.

Чацвёрты сродак прадухілення хвароб. Яго рэкламуе "Земляробчая газета Варшаўска" як вельмі эфектыўны. Склад лякарства такі: дзве лыжкі смалы, жменя часнаку, па лыжцы рамонку (Matricaria chamomilla), патоўчанага белакапытніку (Petasites), хрэну і дзягілю (Angelica) і дзве лыжкі ягад ядлоўцу. Усё трэба патаўчы і змяшаць. Потым бяруць па лыжцы сумесі на адну жывёлу і пэндзлем змазваюць ёю ўнутры ляпы. Калі маса акажацца залішне сыпкай ці густой, дадаюць дзёгцю, каб яе льга было ўжываць.

ЯК ВЫЯВІЦЬ І РАСПАЗНАЦЬ ЗАРАЗНУЮ ХВАРОБУ І ЯК ЯЕ ЛЯЧЫЦЬ

Запаленчае захворванне вызначаецца кровапусканнем.

Спачатку пастарайцеся ўстанавіць, ці з'яўляецца працэс запаленчым, ці ён гнойны і здарылася хвароба ад псавання крыві і дурнога настрою. У гэтым льга ўпэўніцца, пусціўшы кроў адной жывёле ў шклянку. Калі яна адразу пачне згусаць і пакрывацца бела-зеленаватай плеўкай, якую часам нават цяжка разрэзаць, тады трэба зрабіць кровапусканне як здаровай, так і хворай скаціне, даваць ім ахаладжальнае піццё, супрацьгарачкавыя і іншыя процізапаленчыя лекі (яны будуць названы ніжэй). Прычым тры разы ў дзень належыць купаць быдла ў вадзе і трымаць яго там па гадзіне. Той, у каго няма дзе купаць скаціну, няхай аблівае яе вадой як мага часцей і даўжэй.

Распазнаванне гнойнай хваробы. Калі кроў не згусае, а расплываецца і робіцца вадзяністай, тады ўжо яе не пускаюць, а даюць

жывёле лекі, якія ўжываюцца супраць гнойных працэсаў, а менавіта піццё, гатаванае з горкіх і ўмацавальных траў. Гнойныя гарачкі выказваюць сябе нагнаеннем вачэй і носа, часам нават смярдзючым дыханнем. Пры іх акрамя ўмацавальных сродкаў варта даваць згушчальныя, аб чым таксама скажу ніжэй. Інакш, калі кіравацца толькі меркаваннямі, а не пэўнымі правіламі, можна ці пагоршыць гнойны працэс, паколькі жывёлу аслабіць непатрэбнае кровапусканне, ці, наадварот, грэбуючы адзіна дзейсным лякарсгвам ад запаленчага захворвання, льга зрабіць хваробу невылечнай.

Пры ўсіх заразных захворваннях дрэнаж на грудзях жывёлы з'яўляецца незаменным сродкам выратавання.

Аб кровапусканні. Кроў пускаюць у адпаведнасці з узростам і вагой жывёлы, звычайна ад васьмі да дзесяці літраў, а ў больш буйнай скаціны — і да дванаццаці літраў.

Аб дрэнажы. Узмацненне раздражнення скуры. Неабходная асцярога для людзей. Дрэнаж звычайна робіцца на грудзях, але часта і ў іншых частках тулава, як мага бліжэй да хворага месца. Трэба абавязкова праколваць толькі скуру і працягваць шнурок, не кранаючы цягліц. Інакш можа ўтварыцца запаленне і вялікая пухліна. Шнурок змочваюць шкіпінарным маслам, што павялічвае раздражненне скуры і нагнаенне. Таму варта штодзённа зрушваць яго з канца ў канец, каб ранка не загаілася. Аднак пры вонкавых прышчах асцярога патрабуе не рабіць гэта голымі рукамі, а заўсёды ў скураных пальчатках, бо нарывы часам бываюць такія атрутныя, што лёгка перадаюцца людзям.

Піццё супраць запалення. Ліманад з Oleum-vitrioli, з воцатам. Поліўкі слабіцельныя і ахаладжальныя. Пры запаленчым захворванні спачатку даюць жывёле па некалькі шклянак халоднай вады, прыпраўленай купарвасам (Oleum-vitrioli) так, каб яна стала крыху кіславатая, як ліманад. Пояць такой вадой штодзённа, пакуль не пройдзе небяспека і не спыніцца зараза.

Пры адсутнасці купарвасу ваду можна падквасіць воцатам. Таксама добра згатаваць поліўку з морквы і рэпы — гародніна павінна цалкам разварыцца — і прыправіць яе соллю, дабавіўшы шостую частку салетры. Такі ж вынік дае поліўка з пшанічнага вотруб'я і солі з салетрай. Нарэшце льга даваць скаціне па адной кварце вады, у якой варыліся ячмень, адзін лот салетры, па паўдрахмы камфары, купарвасу і тры лыжкі воцату.

Для лепшай і даражэйшай жывёлы варта падрыхтаваць наступнае лякарства. Узяць салетры два лоты, нашатыру адзін лот, віннакаменнай кіслаты тры лоты, усё змяшаць, раздзяліць на шэсць

парашкоў і, па аднаму развёўшы ў палове кварты вады, даваць скаціне кожныя тры гадзіны.

Няблага яшчэ варыць карані конскага шчаўя (Lapata acuta) (так у аўтара. Трэба: Rumex confertus. — Пер.) разам з лісцем і сцяблінамі і паіць ім жывёлу.

Водарнае і ўмацавальнае лякарства супраць гнойнага захворвання. Як яго прыгатаваць і ўжываць. На сорак галоў жывёлы бярэцца дзве жмені накрышанага цар-зелля, столькі ж аеру, а таксама здробненага дрэва ясеню, хваёвых пупышак, а калі іх няма, тады ўдвая больш дробна пасечаных хваёвых галінак. Усё гатаваць у вадзе на моцным агні, а перад тым, як зняць, усыпаць па дзве жмені багуну ці дзікага размарыну і палыну. З гэтымі травамі яшчэ раз закіпяціць, шчыльна накрыць і паставіць воддаль агню, каб настаялася. Потым уліць у брагу ці іншае пойла і даваць кожнай жывёле пароўну. А лепш напаіць скаціну паасобку порцыяй па яе сіле і ўзросту.

Яшчэ можна горкі палын патаўчы з соллю і часта ўсыпаць у карыта, каб быдла лізала. Льга кару хваёвую, яловую, дубовую, вярбовую, альховую, маладыя галінкі гэтых дрэў і іх лісты доўга варыць, а потым тым адварам паіць скаціну.

Аб патагонных лякарствах. Прыправы, якія ў іх уваходзяць. На сто галоў жывёлы: селядцоў — сто штук, сухога горкага палыну — паўтара фунта, сухога кораню аеру — паўтара фунта, сурмы — адзін фунт, салетры — тры фунты, серы — чатыры фунты, ягад ядлоўцу — дзесяць фунтаў, часнаку — адна кварта, цыбулі — два гарцы, солі — паўпуда, чыстага дзёгцю — адзін пуд. Усё дробна патаўчы, старанна перамяшаць і нарабіць галачак памерам з італьянскі арэх. Штодзённа даваць скаціне нашча па адной ці дзве галачкі цэлы тыдзень, а яшчэ па адной кварце вады, прыпраўленай белым купарвасам да слабай кіслаты.

Іншае патагоннае лякарства. Як вядзе сябе скаціна пры потавыдзяленні. Потавыдзяленне выратавальна пры гнойных захворваннях, асабліва пасля ачышчэння страўніка. Для гэтага бяруць: простага тоўчанага перцу і серы ў парашку — па два фунты, часнаку — шэсцьдзесят галовак (калі дробны — семдзесят), воцату і дзёгцю — па два гарцы, столькі ж вады, што доўга кіпела з асінавай карой. Усё трэба перамяшаць, трохі падагрэць і даваць дарослай скаціне па конаўцы (у чвэрць кварты), маладой — па паўконаўкі. (Атрыманую вадкасць належыць увесь час боўтаць і мяшаць, каб больш буйныя часцінкі не асядалі на дно.)

На пашу жывёлу не варта ганяць дзве ці тры гадзіны, на працягу якіх у яе выступае пот. Потым неабходна выпусціць скаціну на

свежае паветра, але ж толькі не на холад, каб яна не стаяла ў цеснай і зачыненай аборы і не дыхала шкоднымі выпарэннямі, выклікаными паценнем. Таму ўсялякія патагонныя сродкі лепш скарыстоўваць толькі ў цёплыя, сонечныя дні, а не ў халодныя, туманныя ці ветраныя.

Усё сказанае датычыць вялікага статку. А хто мае дзве ці тры жывёлы, можа і ў хляве ім даць прапацець, адначасова абкурваючы скаціну воцатам. У наступны дзень варта добра праветрыць і абкурыць хлеў, а кароў памыць і пачысціць шчоткамі.

Яшчэ некаторыя патагонныя лякарствы. У паўгарцы вады кіпяціце па жмені ягад ядлоўцу і альховага лісця. Калі вада выпарыцца да палавіны, працадзіце яе, дабаўце дзівасіл (Inula Helenis) — сяляне называюць яго жывасілам — адзін лот у парашку і палову квінтала (складае адну восьмую частку лота. — Пер.) камфары. Гэткай порцыяй паіце кожную дарослую жывёлу ўранку і вечарам на працягу трох дзён, прытрымліваючыся зазначаных вышэй мер перасцярогі.

Яшчэ аб адным лякарстве, што выклікае потавыдзяленне, ужо гаварылася ў раздзеле *Сродкі, якія папярэджваюць хваробу скаціны.*

АЧЫШЧАЛЬНЫЯ ЛЕКІ

Ачышчальныя солі. Адну частку глаўберавай солі, столькі ж — англійскай, дзве часткі салетры змяшаць і даваць на адну дарослую жывёлу па сталовай лыжцы, папярэдне развёўшы парашок квартай вады.

Глаўберавай солі паўфунта і кухоннай чвэрць фунта разбавіць квартай вады і паіць скаціну зазначанымі порцыямі. Калі не дапаможа, паўтарыць.

Салеп — чараўнік двухлісты. Паўфунта салепу і столькі ж глаўберавай солі змяшаць і даваць жывёле па лыжцы парашку, разведзенага у вадзе, пакуль не падзейнічае.

ЛЯКАРСТВЫ СУПРАЦЬ ПАНОСУ

Прыгатаванне настойкі "Ярафей". У якой колькасці яе даюць дарослай жывёле, цяляці. Для настойкі, што рускія возчыкі называюць "Ярафей", належыць узяць у роўнай колькасці наступныя сухія травы: палын горкі, дымніцу (Fumaria), піжму (Tanacetum), маруну, гэта значыць матачнік (Matricaria chamanilla) (так у аўтара. Трэба: маруна (Galium), матачнік, ён жа рамонак аптэчны (Matricaria chamonilla. — Пер.), мяту перцавую і простую, чабор звычайны (Thumus serpuleum), карані аеру і дзіванну звычайную (Tormentilla) (гэтак у аўтара тут і

далей. Сапраўды ж рэчыва тарменцілін ёсць у каранях расліны дуброўка (Potentilla). — Пер.), падтыннік вялікі з каранямі (Chilidonium majus), змяшаць іх і заліць гарэлкай у бутлі (адзін гарнец гарэлкі на паўфунта ці больш траў). Няхай усё настоіцца на сонцы ці ў цяпле. Калі спатрэбіцца, для дарослай жывёлы конаўку настойкі змешваюць з лыжкай, добра поўнай, чыстага мелу і ўліваюць скаціне ў горла. Лякарства даюць тры ці чатыры разы, пакуль не атрымаецца жаданы вынік. Цялят пояць чаркай настойкі два разы ў дзень, кожную порцыю яе змешваючы з няпоўнай лыжкай мелу. Гэта самы дзейсны сродак.

Канапляная поліўка. Каноплі з семем і сцяблінамі згатаваць і даваць піць хворай жывёле, а акрамя таго, карміць яе падсмажанай аўсянай мукой.

Крухмал. Пшанічны крухмал, расцёрты ў вадзе і трохі падсолены, добрае лякарства супраць паносу ў кароў і цялят.

Іншыя лекі для цялят. Цялятам яшчэ дапамагаюць падкавік, гэта значыць кава, заваранaя другі раз, ці два яйкі, улітыя ў поліўку з ячменнай мукі, ці лыжка вугалю, змешанага з яйкам, што даюць два разы ў дзень.

Колькі парашку Tormentillae ўжываць на адну дарослую жывёлу. Як карміць скаціну подчас хваробы. Тры разы ў дзень даюць па аднаму парашку: адзін лот дзіванны (Tormentillae), адзін лот гарычкі (Gentiana), а таксама адзін лот кораню алтэі (Althaea). Калі ў каго-небудзь няма гэтых траў, тады і адна Tormentillae будзе дзейсным лякарствам, асабліва калі да яе дабавіць мел. Адначасова кормяць скаціну толькі сухім харчам, а ўсе зялёныя травы і брагу адмяняюць да поўнага ачуньвання. Хворую жывёлу трэба аддзяліць ад здаровай.

ЛЕКІ СУПРАЦЬ ЗАПОРУ

Кіслае малако. Кіслае малако ўліваюць скаціне ў горла па кварце за адзін раз. Робяць так да апаражнення страўніка.

Цыбуля. Ежа, якая слабіць. Алей. Добра разварыць гарнец цыбулі ў гарцы вады, расцерці яе ў макатры, працадзіць, моцна выціскаючы, потым дадаць кубак алею, збоўтаць і ўліць вадкасць у горла жывёле. Скаціну неабходна вадзіць узад-уперад і на некалькі гадзін пазбавіць ежы і піцця. Пасля даваць піць толькі цёплае, напрыклад поліўку з рэпы ці вотруб'я, злёгку прыпраўленую аўсянай мукой і трохі падсоленую.

Некаторыя гаспадары ўліваюць хворай жывёле ў горла па паўкварты алею ці топленага масла. Самым жа надзейным лякарст-

вам з'яўляюцца ніжэй апісаныя клісціры, асабліва ў тым выпадку, калі папярэдне выцягнуць гной з прамой кішкі рукой, змазанай алеем.

Клісціры. Іх робяць з сянной поліўкі, пасоленай добрай жменяй солі, з дабаўленнем конаўкі алею ці каровінага масла. Льга яшчэ ўскіпяціць ваду з дзвюма жменямі сцяблін і лістоў альясу, а перад тым, як зняць з агню, усыпаць жменю рамонку. Пасля адвар накрыць і пакінуць настойвацца недалёка ад агню, затым працадзіць і прыправіць, як і першы.

Замест масла можна накрышыць кусок мыла. На адну клізму бяруць тры конаўкі адвару, робяць яе цеплаватай. У неадкладным выпадку ўсыпаюць яшчэ паўдрахмы камфары (парашку).

ВЫЗНАЧЭННЕ ЎЗРОСТУ КАРОЎ

Той, хто купляе карову, павінен даведацца пра яе ўзрост. Лепш за ўсякі рэестр аб гэтым скажуць кольцы на рагах, якіх пасля кожнага ацёлу ў каровы з'яўляецца па аднаму. Па іх колькасці льга меркаваць аб узросце жывёлы. Калі яна год не цялілася, тады на рагах будзе шырокі прасвет, што лічыцца за два гады.

АБ АДКОРМЕ ВАЛОЎ
УЗРОСТ ЖЫВЁЛЫ, ЯКУЮ ТРЭБА АДКОРМЛІВАЦЬ, І ЯЕ АДБОР

Для адкорму пакідаюць валоў не старых, гэта значыць ва ўзросце ад сямі да дзевяці гадоў, бо толькі іх мяса бывае сакавітым і мяккім. У маладой жывёлы любы харч ператвараецца ў мяса і тлушч, паколькі ўсе органы харчавання яшчэ ў поўнай сіле. У старой жа, наадварот, больш пажыўная частка ежы трацiцца на падтрымку сіл і жыцця, а тлушчу і мяса прыбаўляецца няшмат.

Адбіраць варта здаровых валоў, не змарнелых ад працы, бо навярэджаныя папраўляюцца марудна. Спачатку неабходна, каб да іх вярнулася здароўе і моц, і толькі потым яны пачнуць набіраць вагу.

Аднак гаворка ідзе аб тым, каб рабочых валоў зусім не ставіць на адкорм брагай. Няхай толькі яны не будуць змарнелыя і пакалечаныя ў выніку нядбайнага іх выкарыстоўвання. Для працы жывёлу належыць таксама добра карміць і ледзьве не напіхваць травой. Менш небяспечна адкормліваць сваіх валоў, чым купляць іх дзеля таго, бо не адзін раз здаралася, калі набытая скаціна прыносіла на жывёльны двор заразу.

ХЛЯВЫ, ДЗЕ ПАВІННЫ ЗНАХОДЗІЦЦА ВАЛЫ ПАДЧАС АДКОРМУ

Лепш ставіць жывёлу да надыходу маразоў у сухіх, светлых і цёплых памяшканнях, у якіх не залішне высокія сцены заканапачаны мохам. У вельмі халодным будынку скаціна ніколі не набярэ добрай вагі, а ў надта цёплым, дзе ўвесь час пацее, будзе худзець.

Валоў трэба трымаць на прывязі, каб кожны з іх заўсёды і цалкам з'ядаў надежную частку корму, каб яны не ганяліся адзін за адным і не бадаліся. Падлогу належыць старанна падмятаць і засцілаць, бо ляжаць на гнаі валам не на карысць. Свежае і чыстае паветра, як і чысціня самой жывёлы, — умова добрага і хуткага адкорму. (Аб захоўванні ахайнасці ў доглядзе глядзі ў раздзеле *Як неабходна каровам утрыманне ў чысціні.*)

Варта таксама пільна сачыць за тым, каб пастухі не білі і не пужалі скаціну, бо часта здараецца, што гэткімі дзеяннямі яны калечаць валоў і адымаюць у іх здароўе.

КОЛЬКІ ДАВАЦЬ ВАЛАМ СЕНА І САЛОМЫ. КАЛІ І ЯК КАРМІЦЬ ІХ БРАГАЙ. ЗАПАРАНАЯ СЕЧКА. МЯШАНКА ДА ЯЕ

Галоўнае правіла ў такой справе: не шкадаваць валам харчу, каб яны як мага хутчэй папраўляліся і доўга не стаялі. Чым больш ім даваць сена, асабліва канюшыны, тым хутчэй яны набяруць вагу. А калі няма ўволю сена, можна змяшаць яго напалам з яравой саломай. Льга нават браць тры часткі сена і чатыры часткі саломы. Гэту колькасць трэба падзяліць на тры порцыі і даваць уранку, у поўдзень і вечарам.

Брагу няхай валы п'юць, колькі хочуць. Аднак неабходна засцерагацца разавага перапою. Хаця ўранку не карміце брагай нашча, бо замест скраплення яна выкліча панос, аслабіць скаціну, а ў выніку тая пахудзее. Брага ніколі не павінна быць перакіслай.

Акрамя таго, заўсёды давайце валам запараную сечку, што гатуецца наступным чынам. У карыце, сумысля для гэтай мэты пастаўленым у хляве, шчыльна зачыненым саламянай накрыўкай, запарце на ноч гарачай брагай ці вадой розную мякіну, акрамя грэцкай, змёткі і высеўкі[1]. Калі за ноч сечка добра ўпрэе, назаўтра льга развесці яе ў цёплай бразе і, размяшаўшы, даць валам. Яшчэ лепш

---

[1] Змёткі — дробныя саломінкі з мякінай і нават з вельмі лёгкім зернем, якое застаецца пасля абмалоту. Высеўкамі называюць тое дрэннае зерне з мякінай, што змятаецца пасля прасейвання збожжа.

пасыпаць мяшанку якім-небудзь вотруб'ем, высеўкамі ці аўсянай мукой. Муку таксама варта старанна перамяшаць з запаранай сечкай, бо калі яна застанецца на паверхні, то яе здзьмухне скаціна ў час яды.

Авёс перад памолам неабходна добра прасушыць у печы, каб мука была дробнай: цэлае зерне ці размолатае напалам не накорміць вала, бо ён не зможа ператравіць буйныя часцінкі, і яны цалкам выйдуць вонкі.

МАКУХА, ЖАМЕРЫНЫ З КРУХМАЛУ

Там, дзе маецца выраб алею, валам даюць макуху, папярэдне разведзеную ў вадзе ці бразе, а потым змешаную з апісаным вышэй запараным кормам. Атрыманыя камякі, якія змяшчаюць у сабе шмат тлустых рэчываў, пажыўныя і спрыяюць хуткаму адкорму. Але яны надаюць мясу жывёлы нейкі ім уласцівы непрыемны прысмак. Таму за восемь дзён да забою вала макухай лепш зусім не корміць, а яшчэ на тыдзень раней належыць значна паменшыць яе колькасць.

Крухмальныя жамерыны, ці адходы, таксама карысныя. Урэшце на завяршэнне кармлення варта перавесці жывёлу толькі на сена, самае лепшае, калі магчыма, то з канюшынай. Тады скаціна з'ядае яго зусім няшмат.

ГОРКІЯ ТРАВЫ, ПАТОЎЧАНЫЯ З СОЛЛЮ

Некаторыя гаспадары, каб валы ахвотней елі і хутчэй адкормліваліся, даюць ім лізаць патоўчаныя з соллю горкія травы: звычайны палын, горкі палын і аер.

*Аб гадаванні
і ўтрыманні авечак
і аб карысці з іх*

У ЯКІМ УЗРОСЦЕ АВЕЧКАМ ЛЕПШ ЗА УСЁ ПЛАДЗІЦЦА. АБ БАРАНАХ

Авечка можа жыць дзесяць-дванаццацць гадоў. Здаровых ягнят нараджае толькі да васьмі гадоў. На дваццаць і нават двадцать пяць матак дастаткова мець аднаго маркача, здаровага і маладога, ва ўзросце ад паўтара да шасці гадоў, не больш. Авечак, якім меней за два с паловай гады, не трэба пускаць у статак. Плод свой авечка носіць пяць месяцаў. Той, хто хоча мець ягнят бліжэй да вясны і жадае зберагчы іх ад уздзеяння моцных маразоў, павінен сачыць, каб племянныя бараны пасвіліся асобна, а ў статак іх пускалі з сярэдзіны верасня і ўвесь кастрычнік. Тады прыплод будзе ў сакавіку. Неабходна толькі маркачам на працягу двух папярэдніх месяцаў — у жніўні і верасні — акрамя добрага сена ўсыпаць і па гарцу аўса. Таксама рабіць цэлы кастрычнік і першую палову лістапада.

Хто мае на мэце вырошчваць добрую пароду авечак, якія б давалі прыгожую воўну, той мусіць разводзіць прыгожых, пародзістых маркачоў: яны паляпшаюць увесь статак. Калі звесці нават простых, незавадскіх авечак з іспанскімі баранамі, ужо ў трэцім пакаленні з'яўляюцца ягняты, што па воўне і знешняму выгляду падобны на гэтых маркачоў. Неабходна пільнаваць, каб пародзісты статак не сыходзіўся з простым сялянскім і не было паміж імі злучак.

ДЗЕ ВЫГОДНЕЙ ГАДАВАЦЬ ПАРОДЗІСТЫХ АВЕЧАК

Вопыт вучыць, што замест адной каровы можна добра ўтрымліваць ад васьмі да дзесяці авечак. Таму гаспадар, які мае шмат зямлі з убогай і мізэрнай травой (яе паспяхова выкарыстоўваць пад пашу для кароў нельга), няхай сее на ёй траву для авечак. Чаргаванне ж пасеваў травы і збожжа павялічыць урадлівасць поля ў выніку гуртавання на ім авечак, і карысць ад гандлю воўнай стане відавочнай. Няма ж іншага прадукту, што легка перавозіць далека малой вагой і аб'ёмам (ён не падвяргаецца шкодзе, нават пры невялікім аб ім клопаце), чым авечая шэрсць.

КАЛІ ТРЭБА РАЗВОДЗІЦЬ ТОЛЬКІ ПРОСТЫХ АВЕЧАК

Той, хто не валодае прасторнай, на ўзвышшы і сухой пашай, а значыць, пазбаўлены ўмоў паспяхова гадаваць авечак, зробіць лепш, калі будзе трымаць больш рагатай жывёлы. А на свае гаспадарчыя патрэбы няхай вырошчвае простых, а не пародзістых авечак, якія

надта далікатныя, вымагаюць значнага клопату і ўвагі, часцей хварэюць, падвяргаюцца заразе і менш адпавядаюць звычайным хатнім патрэбам, чым простыя авечкі. Ды і воўна іх не зусім зручная на кажухах, бо залішне доўгая і кашлаціцца. Прасці яе і вырабляць звычайнае сукно нашым сялянкам, што не маюць для таго ніякіх прыстасаванняў і не валодаюць пэўнымі навыкамі, вельмі цяжка.

АВЕЧКАМ ШКОДЗІЦЬ ГАРАЧЫНЯ ГЭТАК ЖА, ЯК І ВІЛЬГАЦЬ

Авечкі вельмі трывалыя да марозу, але не пераносяць гарачыню і духату. Сонца напякае ім галовы і выклікае ўсялякія запаленчыя хваробы. Таму з ранку трэба выганяць іх на захад, а з поўдня — на ўсход, каб яны хадзілі па пашы, адвярнуўшыся ад сонца, і не падстаўлялі галовы пад яго гарачыя промні. З той жа прычыны з адзінаццаці гадзін раніцы да трох-чатырох па поўдні авечак лепш трымаць у такім месцы, дзе ёсць цень і халадок. Калі ж яны застануцца на сонцы, то пачнуць гуртавацца, піхацца, не будуць нічога есці і толькі могуць захварэць. Як жывёльны двор знаходзіцца далека ад пашы, паблізу яе неабходна зрабіць навес. Пад ім скаціна схаваецца ад гарачыні і непагадзі. Калі накідаць пад навес саломы, то за лета збярэцца шмат гною. Подсціл той належыць час ад часу змяньваць, каб заўсёды было суха.

Улетку авечкі павінны начаваць у загарадзі, змайстраванай так, каб у выпадку дажджу альбо слаты жывёла адразу знайшла прытулак пад навесам ці ў звычайных хлявах. Найлепей, калі вароты хлявоў выходзяць унутр загарадзі. Сырое, дажджлівае надвор'е вельмі шкодзіць авечкам, бо вільгаць убіраецца ў іх густую, тоўстую і тлустую воўну, дрэнна высушваецца і прыносіць жывёле мноства бачных і нябачных пакут і хвароб. Адразу пасля стрыжкі макрата небяспечна для скаціны яшчэ больш.

Авечкам не падабаецца нават паша, акропленая расой. Таму ў поле выганяць іх варта толькі тады, як раса спадзе. А ў дождж ці непагадзь лепш няхай стаяць пад страхой ді ў адчыненым хляве і ядуць корм са свежай (толькі накошанай) травы і саломы.

ЯК УТРЫМЛІВАЦЬ ПАМЯШКАННІ ДЛЯ АВЕЧАК

Захоўваць ахайнасць у хлявах ніколі не будзе залішне. Частая змена подсцілу на сухі і мяккі зберагае здароўе авечак. Паколькі яны не пераносяць гарачыні і духаты, у хлявах павінна быць як мага больш адтулін, якія ўвесь час адчынены. Нават у маразы не па-

шкодзіць адчыніць вароты і заставіць іх кратамі. Авечкі ад прыроды так добра апрануты, што зусім не баяцца марозу, хіба толькі ногі іх хутка мерзнуць, калі не зменьваць подсціл (ён мусіць быць рыхлым). Яслі, куды кладуць сена ці іншы сухі корм, належыць рабіць прамымі, а не на ўскос, і даволі нізка. Тады жывёле зручней есці і яна не закіне сабе на спіну саломінак ці крошак. А гэтае смецце брудзіць і псуе воўну.

АВЕЧКАМ КАРЫСНА СОЛЬ. ГОРКІЯ ТРАВЫ ІМ ДАЮЦЬ ДЗЕЛЯ ПРАДУХІЛЕННЯ ХВАРОБ

Соль, так неабходная для захавання здароўя авечак, з'яўляецца таксама лякарствам і сродкам папярэджання захворванняў. Аднак у некаторых месцах, асабліва там, дзе глеба вапнавая, авечкі менш прагнуць солі, бо вапна сама па сабе ўжо сродак супраць самай жудаснай хваробы авечак — фасцыялёзу. Шмат дзе каменную соль вешаюць у жалезных скрынях з кратамі, скрозь якія авечкі свабодна могуць яе лізаць.

Хто аднак жадае зэканоміць расход грошай на соль, можа яе патаўчы разам з горкімі травамі: палыном (Artemisia absinthium), піжмай (Tanacetum vulgare) і ягадамі ядлоўцу. Травы свежыя і сушаныя аднолькава карысныя. У гэту сумесь льга дадаць трохі дзёгцю ці шкіпідару, нават змяшаць з глінай і зрабіць з яе нешта падобнае на аладкі. Іх авечкі ахвотна ліжуць. А самае зручнае — напоўніць сумессю невялікія вузкія і доўгія хваёвыя карытцы, накшталт паўкруглых латакоў, і падвесіць іх на матузах так, каб можна было пры неабходнасці нізка апускаць ці падымаць.

На сто галоў авечак бяруць на адзін раз тры ці чатыры фунты солі. Даюць жа аладкі тады, калі жывёла прагне таго: аблізвае сцены, абмазаныя вапнай ці глінай, альбо месцы, дзе стаяла мача.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З АВЕЧКАМІ

У авечніку належыць весці сябе лагодна і спакойна, асабліва тады, калі авечкі котныя. Выганяць іх з хлява і заганяць назад трэба павольна, няспешна. Як яны гуртуюцца і ціснуцца ў варотах, то могуць сябе знявечыць ці скінуць ягнят.

Сабака аўчара ніколі не павінен палохаць баязлівы статак і хутка за ім ганяцца. Ад страху авечкі збіраюцца ў кучкі.

Котныя аўцаматкі, здараецца, трацяць плод ад цвілога ці пратухлага корму альбо калі іх выганяюць на пакрытыя шэранню пасевы.

Залішне багатая ежа, асабліва караняплоды (рэпа, бульба і г. д.), не менш шкодная ім і часам таксама выклікае страту ягнят.

АДАСАБЛЕННЕ АКОТНЫХ АВЕЧАК І БЛІЗКІХ ДА АКОТУ

Перш чым надыдзе час акоту, у аўчарні неабходна прыгатаваць невялікія загарадзі і выкарыстаць іх для размяшчэння авечак з ягнятамі. А яшчэ лепш зачыніць там матак, якія хутка акоцяцца, бо толькі што народжанае ягня пры любым пярэпалаху авечкі могуць затаптаць і забіць. Аўчар мусіць не толькі днём, але і ноччу з ліхтаром заходзіць у авечнік, каб пры неабходнасці дапамагчы авечкам пры акоце.

АБ ДАЕННІ АВЕЧАК

У некаторых гаспадарках дояць авечак і з таго малака робяць смачныя сыры. Аднак даход ад іх не пакрывае страты на воўне. У дойных авечак шэрсць не такая багатая, яна больш тонкая і не вельмі хутка расце, як у тых, што толькі кормяць сваіх ягнят. У дадатак і ягняты зводзяцца і гінуць, калі іх пазбаўляюць малака маткі.

ПАЕННЕ ЖЫВЁЛЫ

Авечкам неабходна даваць піць штодзённа, раз ці двакроць, заўсёды адну і тую ж чыстую ваду, пажадана праточную і ніколі стаячую ці балотную. Лепш за ўсё паіць іх зранку. Можна і ўвечары, але ні ў якім разе ля поўдня, хіба што толькі зімой. Адны аўчары лічаць, нібыта паенне не на карысць жывёле ў некаторыя поры года. Іншыя ўпэўніваюць (і гэта больш правільна), што, наадварот, — не паіць авечак, асабліва пры сухім корме, вельмі шкодна для іх, бо супярэчыць законам прыроды. Аднак залішне багатае і частае піццё сапраўды шкодна зімой. Авечкі атрымліваюць тады брагу ці пойла з макухі і могуць лёгка абысціся без вады. Ва ўсякім выпадку зімой дастаткова паіць іх адзін раз у дзень.

ЧАС ЛЯГЧАННЯ БАРАНЧЫКАЎ

Лепш за ўсё пакладаць баранчыкаў у халодныя дні і як яны яшчэ ссуць матку. Старым, нават выбракаваным баранам гэту аперацыю належыць рабіць толькі ў красавіку ці верасні, калі не бывае гара-

чыні. Потым іх трэба некалькі дзён трымаць у цёмным хляве, каб абараніць ад мух.

АБ НОВАНАРОДЖАНЫХ ЯГНЯТАХ

Першыя тры месяцы яны спажываюць адно толькі матчына малако. Пасля пачынаюць забаўляцца і спрабаваць корм, які даюць дарослай жывёле. Таму для зімовых ягнят варта зрабіць асобную загарадзь і падкідаць ім дробнае сена, лісце дрэў, а ягнятам больш дарагім і слабым — нават трохі аўса ў снапах.

АЎЦАМАТКІ, ШТО НЯДАЎНА АКАЦІЛІСЯ, І СТАРЭЙШЫЯ ЯГНЯТЫ

Пры вясеннім акоце аўцаматак першы тыдзень трэба трымаць у хляве на сене ці траве, а ўжо потым выганяць на пашу, толькі не вельмі далёкую. Ад празмернага руху малако ў іх перагарае і робіцца менш прыемным і спажыўным. Ягнят простых, мясцовых авечак пасуць разам са старэйшай скацінай. Іспанскія павінны стаяць у адчыненым і халаднаватым хляве на сухім корме. Можна іх выпускаць і на вольнае паветра, але паблізу ад дому, на высока размешчаныя лугі, адложыстыя пашы, дзе расце дробная траўка. Пасля двух-трох тыдняў ужо льга выганяць у поле разам з аўцаматкамі. Авечкам, якія кормяць ягнят, належыць даваць па магчымасці лепшы харч ці пасвіць на нядаўна засеянай траве.

Старэйшую жывёлу і пакладаных баранчыкаў можна пракарміць і на горшых пашах. Праз пяць месяцаў ягнят адлучаюць ад аўцаматак, бо за гэты час яны ўжо прызвычаяцца да сена і травы. Пры клапатлівым доглядзе ягнят варта расходаваць у дзень восем гарцаў аўса на сто галоў. Спачатку льга даваць трохі менш, а потым — і больш.

ПАСЬБА АВЕЧАК НА ЛУГАХ

Вясновы сухі падножны корм спрыяе здароўю жывёлы. У той жа час гэта амаль ці зусім не шкодзіць сенакосам, калі паступаць асцярожна і разважліва. Ёсць розныя меркаванні аб тым, да якога часу авечкі могуць пасвіцца на лугах і не пагаршаць наступнай травы. У нас звычайна на святога Мікалая, а менавіта дзесятага мая, на лугах утыкаюць калы. Тады адразу можна зразумець, што хадзіць скаціне там нельга.

ЯКІЯ ПАШЫ ЖЫВЁЛЕ ШКОДЗЯЦЬ, А ЯКІЯ НА КАРЫСЦЬ

Авечкам не падабаецца трава ў лясах і зацішных месцах. Пажыўныя для іх пашы высокія, сухія, але не пясчаныя (засыпаныя пяском ці глеем). На іншых скаціна можа захварэць на хваробу лёгкіх ці ў страўніку з'явяцца чарвякі-трыхіны. Калі ж пасвіць авечак у нізкіх, вільготных месцах, на іх нападае фасцыялёз, ад чаго ў наступную зіму здараецца паморак[1].

Сухія, бедныя, глiністыя пагоркі, засеяныя канюшынай (Trifolium), люцэрнай (Esparcette), рутвіцай (Lotus), вікай, гарохам (Medicago ці Rye grass) (так у аўтара. Трэба: люцэрна (Medicago), эспарцэт (Onobryhis), гарох (Pisum), райграс (Lolium). — Пер.), а таксама травамі Lolium perenne і Phleum pratense, даюць авечкам самы здаровы корм. Насенне гэтых траў змешваюць з ячменем ці аўсом. Збожжа збіраюць на першым годзе, а ў наступным травы буйна разрастаюцца і становяцца багатым харчам.

ПЕРАХОД АД СУХОГА ЗІМОВАГА КОРМУ ДА СВЕЖАГА ЗЯЛЁНАГА

Авечкі любяць свежую і маладзенькую траўку, больш тоўстыя і цвёрдыя расліны яны пакідаюць. Таму не варта доўга ахоўваць засеяныя пашы, лепш выганяць на іх жывёлу. Пераводзіць авечак з сухога зімовага харчу на сакавітыя зялёныя травы трэба паступова. Не выганяйце іх адразу, як сыдзе снег і з'явяцца першыя сцяблінкі муравы, бо ад гэтага ў жывёлы звычайна бывае панос. Трымайце ў авечніку як мага даўжэй і выпускайце першы раз у поле пасля таго, калі авечкі з'ядуць ранішні корм. Выганяйце іх на пашу ўпершыню абавязкова ў сонечнае надвор'е і на тое месца, дзе яны пасвіліся ў папярэднія два гады. Штодзённа час выпасу павялічвайце, колькасць сухога зімняга корму памяншайце, а потым зусім яго не давайце.

АБ КАРМЛЕННІ САЛОМАЙ ЛЕТАМ. ЗАЎВАГІ АБ ПАШЫ

У многіх мясцінах гаспадары, упэўніўшыся ў значнай выгодзе сумяшчэння земляробства і авечкагадоўлі, даюць авечкам шмат, нават залішне, саломы, каб атрымаць такім чынам больш гною. Яе штодзённа кідаюць у яслі, як зімой, так і ўлетку. Авечкі лепшую

---

[1] Толькі палягчаных і выбракаваных авечак (яны пойдуць на ўбой) можна пасвіцьу нізінах з тлустай глебай, дзе яны вельмі хутка адкормліваюцца. Але нельга пазніцца з забоем, каб не пачаўся паморак.

пад'ядаюць, астатняя ж ідзе на подсціл. Калі вы не маеце вялікага запасу саломы, каб штодзённа падсцілаць свежай, тады захоўвайце яе толькі для замены іншага сухога корму (яго можа не быць) у дажджлівыя і непагодлівыя дні. Вышэй я ўжо казала пра тое, што ў дождж выганяць авечак небяспечна. Калі ж нарэшце сухога харчу зусім недастаткова і нельга абысціся ў непагадзь без пашы, тады выпускайце авечак толькі на добрую, густую траву. Інстынкт вядзе жывёлу менавіта на такія месцы. Але падчас доўгай засухі авечкі ціснуцца туды, дзе самая маладзенькая і сакавітая мураўка. Наогул жа ім больш даспадобы новыя месцы, чым старыя, дзе глеба ўжо ўтаптаная і сцвярдзелая. Таму прынамсі толькі ягнят і аднагадовых авечак, якім неабходна самая спажыўная ежа, варта пускаць на свежую пашу, а старэйшая жывёла, пакольні няма травы лёпшай, хай пасецца на старой. Нельга таксама знянацку пераганяць авечак з сухой травы на густую і буйную, бо яны будуць прагна яе скубці. Для непрызвычаенага страўніка гэта шкодна і можа выклікаць розныя хваробы: унутраны пузыр ці часовае ўздуцце. Таму спачатку трымайце статак на густым выпасе не больш як паўгадзіны, а потым зноў ганіце на старое, сухое і горшае месца ці на папары. Калі тлусты корм ператравіцца, льга ўжо не сцерагчыся і пускаць авечак на буйную траву. Так увесь час неабходна мяняць выганы, пакуль не паменшыцца колькасць мурагу на багатай пашы і авечкі да яго не прывыкнуць[1]. Нашча і пры моцнай расе асабліва небяспечна пасвіць авечак на густой траве, бо, несумненна, будзе ўздуцце, калі не што-небудзь горшае.

ПАСЬБА НА ЖНІВЕ

Тое, што моўлена пра расліны, датычыць і ржышча. Асабліва там, дзе пасля нядбайнай уборкі збожжа засталася вялікая колькасць каласоў, якія авечкі прагна збіраюць. Зерне, з'едзенае ў меру, для іх здаровы і спажыўны харч, а залішняя яго колькасць шкодзіць. Таму есці збожжа жывёла павінна патроху і з перапынкамі.

---

[1] На палі, дзе пасеяны летні і зімовы рапс, чырвоная канюшына, люцэрна, нельга ў год пасеву пускаць авечак. Яны абгрызуць сярэднія лісты і зусім знішчаць расліны. Некаторыя культуры льга без асцярогі на першым годзе скормліваць авечкам. Аднак усе яны павінны добра разрасціся, каб маглі без перапынку служыць падножным кормам. Таму не пускайце туды авечак, пакуль расліны не пойдуць у рост.

ПАСЬБА НА АЗІМЫХ ПАЛЕТКАХ

Авечак можна выганяць восенню на азімыя, дзе яны ў сонечныя дні ў кастрычніку і лістападзе багата пажывяцца. Гэта не паменшыць будучы ўраджай і прынясе карысць жывёле, калі рабіць усё так, як пры пасьбе на густых травах, і прытым звяртаць увагу на тое, каб не ляжаў снег ці іней. Выпускаць жывёлу ў поле трэба не больш як раз у дзень і толькі на добрае сонца, калі трава і лісце адтаюць. Авечкі павінны быць на пашы толькі з адзінаццаці-дванаццаці гадзін апоўдні да трох гадзін пасля поўдня. Калі дзень хмурны і туманны, выганяць іх зусім нельга. З тае нагоды не раю пры няўстойлівым надвор'і карміць авечак пасевамі, бо змена сухога зімовага харчу ў хляве на свежы і вільготны ў полі для жывёлы небяспечна. Аднак эканомія корму, каб хапіла да вясны, асабліва калі наогул яго няшмат, прымушае часам карыстацца пашай да позняй восені.

ЗМЕНА ПАШЫ

Трэба памятаць, што авечкам падабаецца мяняць месца выпасу. Нават калі новае горш ранейшага, жывёла ўсё роўна знойдзе сабе там корм. Як паказвае вопыт, змена пашы павялічвае апетыт і карысна для здароўя авечак.

ПРЫЗВЫЧАЙВАННЕ ДА ЗІМОВАГА ХАРЧУ

Зімовае кармленне пачынаецца з таго, што нанач авечкам даюць салому. Калі яны ядуць яе з ахвотай, трэба павялічваць колькасць сухога харчу і выганяць скаціну ў поле на ўсё больш карацейшы час. Абавязкова ўлічвайце, што дні восенню кароткія, раса ўжо цалкам амаль не высыхае, а гэта, як вядома, скаціне шкодна не менш, чым іней на траве.

САЛОМА - ГАЛОЎНЫ ЗІМОВЫ КОРМ

Значны запас саломы зімой — аснова больш таннага ўтрымання авечак. Ніводная з хатніх жывёл не знаходзіць у саломе столькі карыснага, колькі авечкі. Да таго ж, чым больш даюць ім іншага спажыўнага харчу, тым з большай ахвотай яны ядуць салому, якая памяншае вадзяністасць астатніх кармоў.

А паколькі любы корм, што ўвабраў выпарэнні авечак і гною, самім авечкам не спадабаецца, то ў добра адладжанай гаспадарцы

рагатай жывёле даюць салому пасля іх, паколькі яны ўжо пацерабілі і павыбіралі найбольш спажыўную для сябе частку.

Чым больш гаспадар дасць авечкам саломы, тым менш потым спатрэбіцца для іх іншага харчу.

САРТАВАННЕ САЛОМЫ

Не ўсе віды саломы аднолькава спажыўныя. Аржаная, чыста абмалочаная ўтрымлівае мала зерня і розных дробных і мяккіх рэчываў, яна менш за ўсё прыдатная для корму. За ёй ідуць пшанічная, аўсяная і ячная. Найбольш карыснай для авечак з'яўляецца салома стручковых раслін: гароху, бобу, вікі, а таксама грэчкі. Асабліва тады, калі яны не страцілі лісце, што можа здарыцца ад позняга жніва ці доўгай у перыяд уборкі непагадзі. Нарэшце, усялякая салома будзе больш спажыўнай, калі збажыну сажнуць адразу пасля паспявання, а менавіта не пераспелую і не перастаялую. Чым даўжэй яна стаіць, тым больш цвярдзеюць яе валокны і зніжаецца спажыўнасць. З тае прычыны салома больш карысная ў канцы восені і ў пачатку зімы, чым позняй вясной. Таму ў аўчарні неабходна завесці такі парадак, каб да сярэдзіны зімы ўжывалася ў асноўным салома, а ўжо потым сена, дастатковы запас якога трэба мець на вясну.

ЯКІЯ КАРМЫ І Ў ЯКОЙ СТУПЕНІ МОГУЦЬ ЗАМЯНІЦЬ СЕНА

Чым больш авечкі атрымліваюдь сакавітага харчу (каранёў, гародніны), тым больш прагнуць яны саломы і тым лягчэй змогуць вытрываць зіму без сена. Аднак належыць выключыць маладых і аднагадовых ягнят, якім патрэбна большая колькасць і лепшага корму, чым старэйшым авечкам. Калі зусім няма сена, ім вельмі карысна брага, асабліва яе гушча, што на нейкі час можа замяніць сена. Але без яго ўсё ж такі я не раю абыходзіцца.

Мерыносам неабходна надзвычайна шмат спажыўнага харчу ў параўнанні з нашымі мясцовымі авечкамі. Інакш яны не дадуць ніколі той колькасці тонкай воўны, якую мы чакаем ад іх, за скупасць удвая пакараюць гаспадара.

СЕЧКА ШКОДЗІЦЬ

Лепш даваць авечкам простую салому пасля цапа ці, калі няма малацілкі, трохі пакамечаную ў мялцы для льну, але толькі не сечку,

бо жывёла не можа правесці яе з верхняга страўніка ў рот для жавання, што дрэнна адбіваецца на яе здароўі.

ТУХЛАЕ І ГНІЛОЕ СЕНА - АТРУТА ДЛЯ АВЕЧАК

Ніколі не карміце авечак гнілым сенам, сабраным у дрэннае надвор'е ці з сенакосаў, што ў перыяд росту травы былі заліты вадой. Вызначыць гэта легка па тухлым паху і пыле, які ўзнімаецца, калі варушаць сена. Ад такога харчу жывёла абавязкова захварэе фасцыялёзам ці падобнымі хваробамі і прападзе.

Калі іншага сена няма, трэба тое, што ёсць, для прадухілення шкодных уздзеянняў на авечак перад ужываннем памалаціць цапом, добра вытрасці віламі з яго пыл, а калі можна — папырскаць салёнай вадой. Нарэшце льга яшчэ змяшаць такое сена калі не з лепшым, дык прынамсі з добрай саломай. Аднак яно заўсёды нясе зародак пагібелі авечак. Таму лепш яго расходаваць на быдла, а авечкам даваць салому, трохі змешаную з зернем.

КАЛІ СЕНА РОБІЦЦА САМЫМ ЛЕПШЫМ. ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З САКАВІТЫМІ ТРАВАМІ: ГАРОХАМ, ВІКАЙ І ІНШ.

Сена нават з найлепшых лугоў толькі тады спажыўнае, калі яго скасілі вельмі сакавітым і сцябліны яшчэ не пераспелі, а менавіта падчас цвіцення найбольшай колькасці траў. Скошанае, што ўжо падсыхае, належыць берагчы ад дажджу і нават ад расы. Вільгаць пазбаўляе траву спажыўных рэчываў і ўплывае на яе так, як кіпень на чай. Вада вымывае з раслін водарныя і карысныя рэчывы і пакідае адны валокны. Неабходна пазбягаць такой страты і ніколі не пакідаць падсохлае сена на сенажаці. Яшчэ да вячэрняй расы яго варта злажыць у копы, а назаўтра, як спадзе ранішняя раса, распусціць і зноў сушыць.

Таму ніколі не трэба адразу накошваць вялікія дзялянкі на лугах, асабліва не маючы дастатковай сілы, каб сена ўбраць. Нават з добрых сенажацей і ў спрыяльнае надвор'е, калі не варочаць і не сушыць яго, сена атрымаецца выцвілае і падобнае на салому, а значыць, будзе напалову менш спажыўнае, чым тое, да якога ставіліся рупліва, уважліва і правільна высушылі.

Некаторыя кармавыя травы, як канюшына, віка, эспарцэт, шпергель (свінакроп) і іншыя больш сакавітыя, чым звычайнае сена, патрабуюць шмат часу для высушвання. Залішне перасохлыя, яны губляюць лісточкі, якія складаюць асноўную спажыўную масу гэтых траў,

а недасушаныя хутка шкодзяцца і гніюць. Каб пазбегнуць падобных дрэнных вынікаў, неабходна травы, асабліва канюшыну, умерана высушаную, перакласці слаямі ячнай саломы. Яна не дапусціць перагрэву і псавання травы ды і сама нацягнецца сокамі і выпарэннямі раслін і зробіцца вельмі смачным і спажыўным кормам для авечак.

Калі ж зерневыя — віка, свінакроп, гарох — занадта разрастуцца, сушыць іх робіцца цяжка. У такім выпадку лепш пакінуць расліны на карані, пакуль не з'явіцца завязь семя. Тады яно заменіць тое, што сцябліны і лісце страцяць ад пераспеласці, калі прастаяць доўга на карані. Бо скошаныя ў перыяд сваёй найбольшай сакавітасці травы лёгка перагравюцца ад уласнай вільгаці і цяжару, калі іх зложыць у копы. Аднак гарох, боб і віку, убраныя нават пасля поўнай спеласці семя і абмалочаныя, яшчэ можна выгодна выкарыстаць на корм, паколькі яны ўтрымліваюць у сабе многа спажыўных часцінак.

ЯК СКЛАДАЦЬ ПАШАВЫЯ РАСЛІНЫ

Галоўнае для траў, менавіта пашавых, сабраных з засеяных лугоў, — каб яны не перагрэліся. Старанна і надежным чынам высушаныя, іх неабходна скласці вельмі шчыльна. Скіданыя нядбайна травы будуць усмоктваць у сябе з усіх бакоў атмасферную вільгаць і безумоўна пратухнуць і заплеснеюць. Найлепшы спосаб прадухілення гэтага — з усіх бакоў абкласці сена саломай, якая захоўвае яго ад вонкавай вільгаці і ад той, што з'яўляецца ўнутры. Салома ўсё ўцягне ў сябе. Яшчэ лепш складваць сена на полі ў стагі ці ў адрыне, перамяжаючы слаямі саломы.

ГАРОДНІНА, ЯКОЙ КОРМЯЦЬ АВЕЧАК

Акрамя сена і саломы авечкам даюць таксама гародніну: бульбу, буракі, бручку, рэпу, земляную грушу (Helianthus tuberosus) і г.д. Усё ў сырым выглядзе крышаць не вельмі дробна ці яшчэ лепш рэжуць кружкамі назнарок дзеля таго зробленай кармарэзцы, прычым абавязкова ў роўных колькасцях. Гэта гародніна залішне вадзяністая і змяшчае ў сабе нязначную колькасць сапраўды спажыўных часцінак, да таго ж яна выклікае ўздуцце і можа пашкодзіць авечкам, асабліва котным. Таму варта прытрымлівацца прапорцый. Авечкам, пакінутым для прыплоду і воўны, трэба даваць не болей двух фунтаў у дзень на адну жывёлу, а прызначаным на зарэз — льга ўдвая больш.

Паколькі захоўваць гародніну зімой значна складаней, чым сена і салому, яе варта ўжываць з восені. Пазней мароз, а з-за яго і гніенне могуць зрабіць такі корм ужо непрыдатным.

Авечак мэтазгодна з ранняга ўзросту прывучваць да гэткага харчу, бо непрызвычаеныя да яго будуць пакутаваць ад паносу. Калі ж яны не захочуць адразу есці гародніну, напачатку пасыпайце яе аўсянай мукой ці вотруб'ем альбо трохі падсольвайце.

ЗБОЖЖА, ПРЫГОДНАЕ НА КОРМ

Абмалочанае ці неабмалочанае — у снапах, яго з-за каштоўнасці даюць толькі ў надзвычайных выпадках або пры тэрміновай патрэбе, і прычым вельмі вартым авечкам. Аднак аўчары раяць карміць збожжам хаця б патрошку ягнят да аднаго году, каб паскорыць іх рост, прычым класці снапкі. Так можна зэканоміць працу па малацьбе, да таго ж авечкі лепш ператраўліваюць зерне, з'ядаючы разам з ім мякіну, дробныя часцінкі сцяблін. Добра змяшаць яго з мякінай, высеўкамі ці, калі іх недастаткова, з дробнай сечкай, саломай, намочанай вадой, каб авечкі павольней жавалі. Можна здрабніць збожжа — змалоць буйным памолам і даваць з сечкай, аблітай салёнай вадой, пасля таго, як усё пастаіць некалькі гадзін пад накрыўкай. На адзін раз бяруць па тры чвэрці ці па паўфунта зерня і тры чвэрці фунта сечкі на адну жывёлу.

Авёс і ячмень льга ўжываць без сечкі, бо яны накрыты больш тоўстай абалонкай. Гарох, боб і віку трэба драбіць разам з сечкай.

ЛІСЦЕ І ГАЛІНК І ДРЭЎ ЯК ХАРЧ

У некаторых месцах зрэзваюць з лісцем галінкі вяза, таполі, бярозы, дуба, алешыны, асіны, лазы, ліпы, звязваюць іх у маленькія пучкі і падвешваюць пад страхой ці на гары альбо захоўваюць у копах, накрытых саломай. Звычайна авечкі ахвотна ядуць такі корм, што вельмі карысна для іх здароўя[1]. Але паколькі трата працы ў даным выпадку амаль перавышае выгоду, мала хто абразае галінкі. У асноўным адрываюць толькі лісты, раскладваюць іх тонкімі слаямі і

---

[1] Там, дзе дрэў няшмат, розгі, якія авечкі пакідаюць пасля яды, ужываюць для ацяплення. Абразаць дрэвы пачынаюць з сярэдзіны ліпеня і працягваюць да сярэдзіны жніўня, бо менавіта тады ў іх больш за ўсё сілы і сока. А каб не пашкодзіць дрэвам, трэба толькі часткова адразаць ад іх галінкі.

сушаць на сонцы, часам пераварочваючы, а потым трымаюць у посудзе ці ў засеках.

БРАГА ДЛЯ АВЕЧАК

Брагай, ці гарэлачнай бурдой, добра падсілкаваць жывёлу, асабліва аўцаматак, якія кормяць ягнят. Але зусім іншая справа, калі яна складае галоўны харч для скаціны, а сена ці салому ёй даюць толькі ў дадатак. Не адзіны прыклад паказаў, што авечкі ад залішне вадкай ежы пакутавалі ад розных хвароб печані і селязёнкі. Паколькі яны з'яўляюцца жвачнымі жывёламі, то ім патрэбны для захоўвання жыцця і здароўя расліны са сцёбламі. Нельга карміць авечак брагай нашча, бо ад гэтага ў іх абавязкова разладзіцца страўнік.

МАКУХА

Акрамя брагі авечкам гатуюць яшчэ пойла з макухі, вельмі смачнае і спажыўнае. Яно карысна для аўцаматак котных і кормячых, бо ад яго прыбаўляецца малако. Макуху, гэта значыць жамерыны, што засталіся пасля выціскання алею, спачатку заліваюць гарачай вадой, таўкуць, а потым разводзяць ужо ў большай колькасці вады, каб даваць авечкам у вадкім выглядзе. Паўтара фунта сухой макухі дастаткова ў дзень на адну дарослую жывёлу[1]. Паіць ёй, як і брагай, нельга нашча, а толькі пасля сухога корму.

У тых месцах, дзе вырошчваюць шмат стручкавых раслін, салому ад якіх можна даваць усім авечкам прынамсі адзін раз у дзень (да таго ж няма нястачы простай збожжавай саломы), льга эканомна карміць мерыносаў. Звычайна ў дзень на адну жывёлу расходуюць паўтара фунта сена, на аўцаматку — па два фунты, на барана — па аднаму фунту сена і адносна большую колькасць саломы.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА БЕЗ СЕНА

Простыя авечкі пры наяўнасці брагі і бульбы могуць спажываць адну салому, старанна расцёртую, і гарох. Толькі пасля акоту аўцаматкам і ягнятам неабходна дабаўляць нацярушанай саломы з сенам. Калі ж так гадаваць мерыносаў, будзе вялікая страта воўны. Але ў

[1] Баранам і выбракаваным авечкам, якіх адкормліваюць на зарэз, гэта піццё перастаюць даваць за тыдзень перед забоем. А яшчэ за тыдзень да таго значна збаўляюць колькасць пойла, бо мяса ад яго набывае непрыемны прысмак і пах.

крайнім выпадку, як зусім няма добрага сена, лепш страціць аднойчы даход ад шэрсці, чым прывіць авечкам зародак гібелі ад шкоднага корму.

АБ МЫЦЦІ АВЕЧАК
НАКОЛЬКІ ВАЖНА ДОБРА МЫЦЬ

Мыццё авечак — вельмі значная справа. Самы малы недагляд, нядбайнасць шкодзіць воўну ці ўтварае цяжкасці ў яе збыце. Пакупнікі маюць зачэпку рабіць заўвагі аб якасці шэрсці і на той падставе прапаноўваюць больш нізкую цану.

ЯК УТРЫМЛІВАЦЬ АВЕЧАК, КАБ ВОЎНА Ў ІХ НЕ БЫЛА ПЛЯМІСТАЙ. ЯК ЧЫСЦІЦЬ ЯЕ СЫРОВАТКАЙ

Старанны догляд жывёлы ці не найпершая ўмова таго, каб мыццё воўны дало жаданы вынік. Гэтыя клопаты не абмяжоўваюцца мерамі засцярогі яе ад бруду знешняга паходжання, накшталт крошак кармоў. Абавязкова майце на ўвазе, што авечкі не павінны трапляць пад дождж, бо адно безумоўна — частае намаканне воўны, асабліва калі адразу пасля дажджу настане гарачыня, ды яшчэ перад стрыжкай, прыводзіць да ўзнікнення гнілі на канцах шарсцінак, пазбавіцца ад чаго нельга нават пры мыцці самай чыстай вадой. Акрамя таго, дождж заганяе ў воўну пыл і бруд, якія заўсёды знаходзяцца на яе паверхні, а потым яны ці зусім не вымываюцца, ці зрабіць тое можна з вялікімі цяжкасцямі. Калі авечак знянацку выганяюць на ўрадлівыя, залішне сакавітыя і зарослыя буйной травой пашы, грэбуючы апісанымі тут перасцярогамі, перапынкамі і зменамі выпасу, у іх з'яўляюцца зялёныя выдзяленні, падобныя на панос, што вельмі забруджваюць латакі, карыты, яслі, подсціл. Ды і сама жывёла кладзецца на гэты кал, гадзіць воўну зялёным колерам, адмыць які адной вадой ніяк нельга. Хіба толькі воцатам ці добра пракіслай сыроваткай удаецца вывесці такі бруд. Пасля выдалення плям сыроваткай, як толькі тыя месцы пабялеюць, іх трэба зноў старанна прамыць вадой, бо воўна, што высахла ад кіслот, становіцца вельмі калянай.

У ЯКОЙ ВАДЗЕ МЫЦЬ АВЕЧАК

Вада павінна быць мяккай, лепш цякучай, чым стаячай. Дно ракі ў такім месцы зручней выбраць цвёрдае, жвіровае, каб авечкі і людзі не каламуцілі глеем ваду.

МЫЦЦЁ І ПАДРЫХТОЎКА ДА ЯГО

Найперш трэба ў кожнай авечкі па магчымасці выбраць з воўны пацяруху і ўсялякае буйное смецце. Потым жывёле неабходна добра адмокнуць, каб бруд размок як належыць. Само ж мыццё пачынаецца з таго, што авечкі два разы пераплываюць нейкую адлегласць, напрыклад сто футаў, скачуць у ваду з моста, паднятага на вышыню трох метраў. Калі яны плывуць, нехта мусіць накіроўваць іх уздоўж ракі. Іншы ў канцы плавання, стоячы на мастках, абабітых дошкамі накшталт агароджы, дапамагае аслабелай скаціне і выганяе на мураву, абавязкова густую і чыстую, паколькі авечкі часта падаюць ад цяжару намоклай воўны і таму могуць зноў забрудзіцца. Плаваючы, яны зусім не павінны напружваць свае сілы, бо шэрсць утрымлівае іх на паверхні вады. Цяжка ім толькі выходзіць на бераг.

Пасля двухразовага заплыву жывёлы пачынаецца мыццё. Там, дзе вада стаячая і больш прыдатная для растварэння тлушчу, якім насычана воўна, становяцца па тры у розных месцах работнікі. Авечкі ў гэты час плывуць у той бок, куды іх штурхнулі па адной. Адзін з работнікаў ловіць скаціну за шыю адной рукой і прыўзнімае палёгку над вадой, а другой выціскае бруд з воўны на ілбе і галаве. Астатнія два гэткім жа чынам мыюць іншыя часткі тулава. У выніку на ўсю авечку затрачваецца толькі некалькі хвілін. Воўну бяруць не ўсёй жменяй, касмылямі, а выціскаюць яе канцы, у якіх захоўваецца бруд. У гушчы руно звычайна чыстае, калі авечку добра даглядалі і захоўвалі яе ад дажджу. Калі ж воўну захватваюць усёй жменяй, тады шарсцінкі выслізгваюць з-пад націску пальцаў, тузаюцца і гэта прычыняе жывёле нясцерпны боль.

Паколькі ўсіх авечак немагчыма памыць адначасова, іх купаюць па чарзе ці пасля купання трымаюць недалёка ў агароджаным месцы ў цяні.

Належыць таксама часта паліваць скаціну з агароднай лейкі, каб не прасыхалі канцы воўны, асабліва ў гарачыню і на ветры, бо да яе зноў прыстане бруд і вымыць руно будзе яшчэ цяжэй.

ПАЛАСКАННЕ ВОЎНЫ ПРЫ КУПАННІ

Старэйшы аўчар са сваімі памочнікамі павінен упэўніцца, што кожная авечка старанна памыта і воўна чыстая. А калі каторыя брудныя, іх мыюць другі раз, потым прымушаюць плыць зноў, а стаміўшыхся выцягваюць на бераг. У вадзе пры гэтым выпалоскваец-

ца ўсё руно, кожная збітая пасма разблытваецца і воўна набывае належны выгляд.

ПАЎТОРНАЕ МЫЦЦЁ

Калі першае купанне не ўдалося, паўтараць яго адразу марна з-за сухасці воўны: яна страціла свой тлушч, што не спрыяе знішчэнню бруду на руне. Мыць авечак другі раз можна не раней чым праз дзесяць ці чатырнаццаць дзён, як шэрсць зноў набудзе тлушч. Зберагаючы іх ад дажджу і пылу, льга разлічваць на лепшыя вынікі купання.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З ЖЫВЁЛАЙ ПАМІЖ МЫЦЦЁМ І СТРЫЖКАЙ

Пакуль воўна на авечках зусім не высахла і іх яшчэ не астрыглі, неабходна выбіраць па магчымасці такія пашы, дзе няма пылу. Нават дарогі, што вядуць туды, калі іх нельга абмінуць, трэба паліваць вадой, каб пазбегнуць ці прынамсі паменшыць асяданне пылу. Праз колькі часу жывёла высахне, цяжка дакладна вызначыць: гэта залежыць ад вільготнасці паветра і гушчыні воўны. Калі самае густое руно каля шыі дастаткова сухое, можна быць упэўненым, што воўна ва ўсім статку ўжо высахла. Адразу неабходна авечак стрыгчы, іначай яна зноў забрудзіцца. Аднак некаторыя гаспадары чакаюць чатырнаццаць дзён пасля мыцця і разлічваюць на тое, што шэрсць напоўніцца тлушчам і будзе больш важыць. Але ж той, хто жадае выгадаць у вазе, траціць у кошце, бо для фабрык прыгодна сухая воўна.

МЫЛА ЛЕПШ НЕ ЎЖЫВАЦЬ

Мыць авечак трэба зусім без мыла, бо яно ўтрымлівае ў сабе солявыя рэчывы, якія шкодзяць воўне. А натуральны тлушч, што звычайна знаходзіцца ў шэрсці, гэтак жа добра спрыяе вывядзенню падчас мыцця ўсялякага бруду, як і мыла.

СТРЫЖКА АВЕЧАК

УМОВЫ ЯКАСНАЙ СТРЫЖКІ. ЯК ПАВІННЫ РАЗМЯШЧАЦЦА СТРЫГАЛЬШЧЫКІ

Стрыжка — настолькі вядомая і звычайная справа і да таго ж у такой ступені залежыць ад спрыту стрыгальшчыкаў, вастрыні і зручнасці нажніц, што амаль нічога не застаецца аб ёй сказаць. Хіба дапоўню наступным: падчас работы належыць захоўваць увагу, стрыгучы па магчымасці нізка, роўна і асцярожна, каб не параніць скуру. У добрых авечак яна тонкая і мяккая, лёгка захопліваецца нажніцамі разам з воўнай. Каб стрыгчы роўна і хутка, варта браць нажніцамі самыя маленькія пасмачкі і абразаць іх адну за другой. Асабліва неабходна асцярожнасць пры стрыжцы авечак з густым руном. Аднак у большай ступені якасць работы абумоўліваецца выгодным размяшчэннем стрыгальшчыкаў. У многіх месцах стрыжку праводзяць на мураве ці на падлозе, засланай дошкамі, на якіх садзяцца людзі і трымаюць перад сабой звязаную жывёлу. Але ў такім нязручным становішчы стрыгуць звычайна дрэнна і марудна. Лепш карыстацца сталамі, знарок для гэтага зробленымі ці састаўленымі з пагабляваных дошак, што кладуцца на бочкі і козлы трохі нахілена ў адзін бок[1].

Сталы павінны быць даўжынёй у чатырнаццаць футаў, шырынёй у тры футы, а вышынёй — зручнай для стрыгальшчыка, які стаіць. На двух сталах, размешчаных уздоўж і побач, дзесяць работнікаў могуць лёгка стрыгчы такую ж колькасць авечак. Іх, звязаных, кладуць на стол так, каб больш высокі бок стала займала абстрыжаная воўна, тады яна не намокне ад мачы, сцякаючай па схілу процілеглага краю стала. Такое становішча авечкі вельмі зручнае для стрыгальшчыка. Яго вока заўсёды будзе знаходзіцца на той адлегласці ад нажніц, адкуль яму добра відно, як адразаць воўну і не захопліваць нажніцамі скуру. А гэта часта здараецца, калі чалавек сядзіць на траве ў невыгодным становішчы, дарэмна стамляецца і не можа здалёк убачыць, на колькі ўзнялася скура ад нацягвання воўны.

---

[1] Габлююць дошкі дзеля таго, каб руно за шурпатую паверхню не чаплялася і не блыталася, а нахіл неабходны для сцёку мачы.

АСЦЯРОГА ПРЫ СТРЫЖЦЫ АВЕЧАК

Стрыгучы ягнят, асабліва самак, неабходна вельмі ўважліва сачыць за вымем, бо можна легка знявечыць саскі. Шрам ад загоенай раны шкодзіць выдзяленню малака. Такая неасцярожнасць становіцца ў большасці выпадкаў прычынай таго, што ягняты ссуць аўцаматку толькі з аднаго боку. А добра вядома, якія нязручнасці ад гэтага ўзнікаюць: траціцца малако, шкодзіцца вымя і г. д. У дарослых авечак саскі большыя і не так легка падвяргаюцца пашкоджанням. Таму стрыжку маладых самак варта даручаць толькі самым спрытным стрыгальшчыкам. А калі з-за вялікай колькасці авечак так нельга зрабіць, няхай вопытныя майстры прынамсі выстрыгаюць месцы вакол вымя, а астатнюю работу пакідаюць іншым. Ранкі ж неабходна адразу змазаць маззю з тлушчу і смалы.

ЧАС СТРЫЖКІ

Стрыжка заўсёды павінна праводзіцца ў ясны і цёплы дзень у маладзік, каб воўна хутчэй і гусцей расла. Мерыносаў стрыгуць адзін раз у год, у чэрвені ці жніўні, простых авечак — два разы ў год, менавіта вясной, калі паветра зробіцца больш цёплым, і восенню, перад тым як паставіць іх у хлявы.

САРТАВАННЕ ВОЎНЫ

Добрую воўну звычайна сартуюць. Асобна кладудь шэрсць са спіны і жывата, дзе яна танчэй і мякчэй, і асобна — з шыі і бакоў, менш тонкую і мяккую. Самая дрэнная — з кумпякоў і падбрушша.

Аб свіннях

У ЯКІМ УЗРОСЦЕ ТРЭБА АДКОРМЛІВАЦЬ ПАРСЮКОЎ КОЛЬКІ ПАКІДАЦЬ КНЫРОЎ І Ў ЯКІМ УЗРОСЦЕ. УЗРОСТ САМКІ

Свінні жывуць ад пятнаццаці да дваццаці гадоў. Яны могуць пладзідца з другога году жыцця да дзевятага. Рост іх заканчваецца на чацвёртым годзе, і да гэтага часу іх нельга адкормліваць, бо ежа ў асноўным пойдзе на рост і фарміраванне жывёлы, а не на тлустасць.

Аднаго кныра, калі яго добра ўтрымліваць, хопіць на восем — дзесяць свіней. Ён павінен быць не меншага ўзросту чым паўгода і не старэйшы за чатыры гады. Потым кныр робіцца ўжо залішне цяжкім, і яго лепш пасля чатырох гадоў у вясну вылягчаць, а восенню адкарміць.

Самка здольна з паўтара да шасці гадоў прыводзіць парасят[1], нараджаючы адразу да дзесяці і нават да пятнаццаці штук. Плод яна носіць крыху больш за чатыры месяцы, паросіцца часцей чым два разы ў год.

ПАКЛАДАННЕ СВІНЕЙ

Некаторыя гаспадары лягчаюць свіней, пазбаўляюць іх магчымасці пладзіцца. Гэту аперацыю праводзяць вясной ці восенню вельмі малым парасятам, бо для старэйшых яна больш небяспечная. Невыпакладаныя свінні непрыдатныя для адкорму, бо яны ці будуць пароснымі, і тады амаль уся ежа пойдзе на спажыўленне плода, ці застануцца ялавымі, калі іх утрымліваюць асобна, ад чаго жывёла схуднее і змарнее з нудоты нават і пры найлепшым корме.

ЯКІЯ ТРЭБА РАБІЦЬ ХЛЯВЫ

Іншыя, маючы на ўвазе прыродны інстынкт, што прымушае свіней качацца ў гразі, памылкова лічаць, нібыта вільгаць і бруд неабходны жывёле, таму і робяць гэткія хлявы. На самой справе наадварот, для захоўвання здароўя свінням патрабуецца сухое і чыстае памяшканне. Хлявы павінны быць светлыя, збудаваныя так, каб улетку скаціну не мучыла гарачыня, а зімой залішні холад. Нарэшце недапушчальна ў іх духата.

---

[1] Добра дагледжаныя парасяты ўжо праз шэсць тыдняў пасля нараджэння праяўляюць палавую схільнасць, таму варта аддзяліць самак ад самцоў да паўтара года, інакш парода здрабнее.

ДОГЛЯД СВІНАМАТАК ПЕРАД АПАРОСАМ І ПАСЛЯ

Хлявы ставяць на ўсход ці поўдзень дзеля таго, каб свінні мелі магчымасць грэцца на сонцы. Паблізу будынка мусіць быць і вада для ахаладжэння. Зімой саламяны подсціл належыць часта зменьваць, а ўлетку падлогу з распілаваных бярвенняў, якія пакладзены пад ухілам (для сцёку вадкасці), ці насціл трэба штодзённа падмятаць.

Жывёлу летам часта мыйце вадой, адходамі ад вінакурэння. Хлявы ці прынамсі загарадзі рабіце асобна для меншых парасят, для большых і для дарослых свіней, каб дужая жывёла не крыўдзіла маленькіх. Свінаматак, якія апарасіліся, трымайце кожную паасобку, бо яны варожа ставяцца адна да адной і нават загрызаюць і паядаюць чужых парасят. Перад самым апаросам іх таксама нельга пакідаць разам з іншымі свіннямі, бо яны могуць легка страціць плод. Час апаросу вылічыць проста: шаснаццаць тыдняў пасля злучкі з кныром.

Неабходна ўважліва сачыць, каб пасля апаросу свіння не з'ела жывое ці здохлае парася. Калі яна аднойчы паласуецца мясам, то будзе ўжо падкая не толькі да сваіх жывых парасят, але і стане кідацца на ўсялякую жывёлу і нават на дзяцей. Таму асцерагайцеся, каб у памыі з кухні не трапілі кавалкі мяса, вантробы птушак, трыбух заколатай жывёлы. Тым больш нельга дапускаць свіней да падлы, бо ад усялякага мяса яны хварэюць на вугры.

Паросных свіней небяспечна біць па іклах, лычы і чэраву — ад гэтага яны выкідаюць плод.

КОРМ ДЛЯ СВІНАМАТАК

Адразу пасля апаросу свінні нельга даваць шмат вадкага харчу, бо на парасят можа напасці шкодны для іх панос. Пазней свінаматку варта карміць лепш, каб у яе хапала малака для парасят. Улетку ўжываюць пакрышаную траву, залітую памыямі ці сыроваткай і пасыпаную непрасеянай мукой, вотруб'ем альбо высеўкамі ад круп, а таксама ўсялякую нарэзаную сырую гародніну, ці яшчэ лепш — запараную і працёртую. Зімой таксама параць гародніну, а менавіта бульбу і моркву, і падсыпаюць кармавой мукі. Вядома ж, даюць свінні гушчу ад брагі, шалупінне ад соладу, а калі ёсць — жалуды. Трэба толькі, каб яна ела і піла часта і колькі пажадае, інакш парасяты яе зассуць і самі схуднеюць.

ГАДАВАННЕ ПАРАСЯТ КОРМ ДЛЯ ДВУХ-, ЧАТЫРОХМЕСЯЧНЫХ

Праз дванаццаць дзён пасля нараджэння парасят, якіх не будуць гадаваць, належыць закалоць на патрэбы кухні. Пры свінаматцы лепш пакінуць пяцёра, і добра яе карміць, каб парасяты раслі тлустыя. Па сканчэнні шасці ці васьмі тыдняў іх адлучаюць ад свінні і даюць уволю некалькі разоў у дзень цёплую зацірку ці рэдкі жур са злёгку прасеянай аўсянай мукі буйнога памолу[1], куды пазней дасыпаюць вотруб'е. Спачатку жур ці зацірку забельваюць малаком, потым льга тое не рабіць. Можна даваць парасятам сыроватку, а як піццё — чыстую ваду, што неабходна часта змяньваць. Так іх кормяць на працягу чатырох ці пяці тыдняў, а потым ужываюць неправеянае зерне, запаранае брагай ці вадой і ўпрэлае добра пад накрыўкай, а яшчэ ўсялякую мякіну, акрамя грэцкай, гэткім жа чынам запараную, а ўлетку — крапіву, чартапалох, лебяду, бульбяную націну і г.д. Расліны належыць пакрышыць, апарыць варам, а затым абліць памыямі з кухні альбо сыроваткай і пасыпаць мукой-нявейкай, вотруб'ем ці жалудовай мукой. Лупіны ад соладу, морква, рэпа, бручка, качаны капусты — усё запаранае вельмі карысна для здароўя парасят. Гэта аднак трэба трохі пасыпаць мукой, каб парасяты хутчэй папраўляліся. Калі ж у каго-небудзь не хапае кармавой мукі, дык і без яе льга абысціся.

БУЛЬБА, ШТО ІДЗЕ НА КОРМ, І МОРКВА. МЯКІНА І СПОСАБЫ ЯЕ ПРЫГАТАВАННЯ

Звычайна парасятам даюць параную бульбу з падсыпкай ці без яе. Але вопыт паказвае, што ад бульбы заводзяцца ў кішках чарвякі, якія часам наскрозь іх прагрызаюць, і пасля зарэзу жывёлы цяжка знайсці цэлыя кішкі для каўбас. Тое самае здараецца і са старэйшымі свіннямі. Няхай жа кожная гаспадыня пастараецца мець шмат морквы, а калі ёю нельга будзе выкарміць парасят ці парсюкоў, то хаця б ужываць дзеля прадухілення ад чарвякоў (моркву часцей за ўсё замешваюць з бульбай).

Зімой парасятам даюць мякіну: ячную, аўсяную, гарохавую і аржаную, кожную асобна папераменна ці змешаную разам, аднак заўсёды апараную варам, каб пастаяла пад накрыўкай увесь дзень і ўпрэла, а таксама чым-небудзь пасыпаную.

---

[1] Гэтыя высеўкі спатрэбяцца на падсыпку для дарослых свіней.

ЖЫТА НА ХАРЧ ПАРАСЯТАМ. УТРЫМАННЕ ІХ У ЧЫСЦІНІ

Некаторыя гаспадыні пасля адлучэння парасят ад свінні падкормліваюць іх на працягу пяці-шасці тыдняў ячменем ці жытам, добра высушанымі ў печы. Прызнаю, што гэта добра для парасят, але не для гаспадара, які мусіць па магчымасці эканоміць жыта як больш дарагое зерне.

Адняўшы парасят ад свінаматкі, абавязкова некаторы час беражыце іх ад слаты і холаду, заўсёды трымайце ў чысціні, мыйце лугам і адходамі ад вінакурэння. Інакш, адоленыя брудам, яны будуць нудзіцца і пры найлепшым корме пачнуць худнець і перастануць расці.

У хлявах захоўвайце чысціню і асвяжайце паветра, дзеля чаго адчыняйце прадушыны.

ЯКІХ ПАРАСЯТ АДБІРАЮЦЬ ДЛЯ ГАДАВАННЯ

Парасяты першага апаросу дрэнна гадуюцца, гэтак жа, як і народжаныя вясной ці восенню. Вопыт паказвае, што яны меншыя ростам, худзейшыя і слабейшыя, чым тыя, якія з'явіліся на свет зімой ці ўлетку.

ПАКЛАДАННЕ КАБАНЧЫКАЎ

Лягчаць парсючкоў і зімовых свінак лепш у красавіку, а летніх — у верасні, калі ім ужо па шэсць ці восем тыдняў. Папярэдне трэба зменшыць колькасць корму, а пасля пакладання даваць парасятам шмат аўсянага журу, сыроваткі ці кіслага малака, сачыць, каб у іх быў мяккі саламяны падсціл, абавязкова адганяць мух, зацямняць хлеў.

ЯК ДАГЛЯДАЦЬ СВІНАМАТАК, КАБ УСЁ ЛЕТА МЕЦЬ ПАРАСЯТ

Неабходна гадаваць асобна трох ці чатырох добрых свінаматак, карміць іх сечанай травой, пасыпанай нявеяным зернем ці вотруб'ем. Калі асобнае ўтрыманне выклікае шмат турбот ці цяжкасцей, льга іх разам з іншымі выганяць у поле, але ранкам і вечарам даваць есці. Варта карміць і пакідаць са свінаматкамі аднаго кныра, тады кожная з іх апаросіцца амаль што тры разы ў год, калі парасяты не будуць яе доўга ссаць.

Можна і не ўсіх свінаматак разам пускаць да кныра, каб пазбегнуць адначасовага апаросу, а па чарзе, кожную праз некалькі тыдняў. Вясной і амаль што да сярэдзіны лета, калі нельга калоць скаціну, няшмат дарослай птушкі, а маладой, акрамя куранят, пакуль няма, парасяты складаюць істотнае падмацаванне для стала. Таму належыць паклапаціцца, каб на тую пару іх мелася найбольш.

У таго, хто пажадае яшчэ і іншых свіней, пакінутых на расплод, гэтак жа ўтрымліваць і карміць, заўсёды будзе дастаткова парасят і на гадаванне і для кухні. Лепш мець менш свінаматак, але добра іх даглядаць, чым шмат, але замораных. Колькі ў пароснай свінні з'явіцца паўнацэнных саскоў, столькі ж несумненна парасят яна прывядзе.

ЯК УТРЫМЛІВАЦЬ ПАРСЮКОЎ, ШТО Ў ГЭТЫМ ГОДЗЕ ЯШЧЭ НЕ БУДУЦЬ АДКОРМЛІВАЦЦА ВЫГАН ДЛЯ СВІНЕЙ. ЧЫМ ІХ ПАДСІЛКОУВАЦЬ. ЗІМОВЫ ХАРЧ З ГАРОДНІНЫ І МЯКІНЫ

Такія парсюкі пасвяцца на выгане ўсё лета. Самай лепшай пашай для іх з'яўляюцца папары, а таксама нізкія месцы, на якіх шмат сакавітых каранёў і дастаткова вады. Яны добра ходзяць і ў балоцістых лясах, там, дзе ёсць жалуды або трава дзядзвіл. Аднак, прыгнаўшы свіней з поля апоўдні ці вечарам, трэба іх падкарміць: кінуць зелля ад праполкі. Толькі сачыце, каб яно не ляжала доўга ў кучы і не перагрэлася, бо гэта шкодзіць жывёле.

Усялякую зеляніну, менавіта крапіву, лебяду, чартапалох, бульбяную націну, лісты капусты, бручкі і іншыя расліны, даюць пакрышаную, аблітую сыроваткай ці кухоннымі памыямі, урэшце халоднай вадой і пасыпаную неправеяным зернем, высеўкамі, вотруб'ем, жалудовай мукой. У каго падсыпкі не стае, можна абысціся толькі адной зелянінай, пацяробкамі гародніны і г. д.

Восенню, калі іншых траў ужо няма, льга прывозіць дзядзвіл, якога шмат расце ў балоцістых лясах: ён з'яўляецца не проста кормам, а карысным харчам для свіней. Зімой даюць моркву, буракі, параную бульбу — яе лепш расцерці, пасыпаць шалупіннем ад соладу ці неправеяным зернем. Да гэтага даюць усялякую мякіну, акрамя грэцкай, запараную брагай ці варам, якая стаяла і прэла пад шчыльнай накрыўкай на працягу цэлага дня. У мякіну потым перад ужываннем дабаўляюць неправеянае зерне ці льюць густую брагу.

Восенню, пасля ўборкі збожжа, кабаноў пускаюць на ржышча, а затым у агароды, дзе яны яшчэ шмат чаго для сябе знойдуць.

ЗАПАРАНАЯ КАНЮШЫНА

Добра карміць свіней канюшынай: улетку свежай, а зімой сушанай, дробна пасечанай і запаранай варам ці брагай, а потым пасыпанай неправеяным зернем.

АДКОРМ ПАРСЮКОЎ

ВЫКОРМЛІВАННЕ БРАГАЙ І ГАРОДНІНАЙ. СРОДКІ ПРАДУХІЛЕННЯ ХВАРОБ КАБАНОЎ

Парсюкоў, якіх зімой будуць ставіць на адкорм, трэба ўсё лета раскормліваць травой, пачаўшы рабіць гэта з вясны. Пасля Спаса гаспадары звычайна іх аддзяляюць, і з таге дня яшчэ больш даюць травы: столысі разоў, колькі яны хочуць есці. Пазней ужываюць усялякую гародніну, пасыпаную неправеяным зернем ці вотруб'ем. Выбіраюць для адкорму парсюкоў не маладзей за чатыры гады ці палягчаных свіней. За некалькі дзён да таго, як адасобіць, неабходна даць кожнай жывёле нашча па чвэрці лота сурмы (Antymonium crudum)[1] у цёплым ячменным крупніку, затым карміць увесь дзень толькі рэдкім і цёплым крупнікам. Увечары ўжо льга ўліць парсюкам больш густой ежы, але толькі крупяной, а потым некалькі дзён трымаць у цёплым хляве. Такое лякарства прызвычайвае іх да хуткага і добрага адкорму, а таксама з'яўляецца сродкам прадухілення хвароб, што часта паражаюць скаціну, напрыклад вугры і завушніца.

ЗНЕШНІЯ ЎМОВЫ ДОГЛЯДУ ПАРСЮКОЎ ПРЫ АДКОРМЕ

Вядома ж, жывёла павінна стаяць у халаднаватым хляве, на чыстым і мяккім подсціле, які неабходна часта зменьваць, бо на гнаі кабанчыкі пацеюць і таму страчваюць вагу. Іх трэба ўтрымліваць у чысціні, мыць вадой, ці адходамі вінакурэння альбо лугам, каб не адолеў бруд. Вымытага ў хаце парсюка нельга выпускаць, пакуль ён добра не абсохне.

---

[1] Малой і больш слабай жывёле даюць гэтага лякарства менш, часам нават удвая.

ПРЫСТРОЙВАННЕ КАРМУШКІ. РУХАВАСЦЬ ШКОДЗІЦЬ АДКОРМУ ЖЫВЁЛЫ. ЗМЕНА ХАРЧУ І ЯГО ПОРЦЫІ. КОЛЬКІ ПАТРАБУЕЦЦА ЧЫСТАГА ЗБОЖЖА ДЛЯ АДКОРМУ ПАРСЮКА

Кармушку майструюць наступным чынам: у цёплым памяшканні, што злёгку абаграецца, ставяць загародку, праз дзіркі ў якой парсюкі могуць зручна прасунуць галовы. За ёй размяшчаюць карыты з кормам. Кабаны не маюць да яго свабоднага доступу і таму не пашкодзяць, як звычайна, калі выкідваюць лычом з карыта і топчуць капытамі.

Карміць парсюкоў належыць у цёплым памяшканні, каб харч не застываў, бо калі не захоўваць гэтай перасцярогі, кабаны дрэнна ядуць. Расходы ж у такім выпадку двайныя: прыгатаваны корм шкодзіцца, паколькі даводзіцца высякаць яго з карытаў і зноў грэць. Цёплы ж спрыяе адкорму.

Да кармушак кабаноў прыганяюць чатыры разы ў дзень. Пускаюць адразу столькі, колькі ёсць дзірак у загародцы, тады дужыя парсюкі не будуць ганяць больш слабых і кожны наесца дасыта. З іншага боку карыта павінен стаяць чалавек і сачыць, каб усе з'елі аднолькавую колькасць корму. Ён мусіць таксама збіраць і класці ў карыта тое, што парсюкі павыкідалі лычамі, і адначасова назіраць, каб яны не піхалі адзін аднаго і не палохалі падчас яды. Рэшткі запаранага корму — цеста адкладваюць у скрыню і замыкаюць, а карыта чысцяць і накрываюць дошкай, бо туды могуць трапіць насякомыя ці іншы бруд.

Кабанам трэба даваць і часта мяняць чыстую ваду. Дзіркі ў загародцы неабходна зрабіць зручнымі і дастаткова вялікімі, знізу на адным узроўні з бакамі карыта, бо пры залішне высокіх парсюкі будуць давіцца, а значыць, ніколі добра не пад'ядуць.

Кармушкі варта ставіць недалёка ад хлявоў, каб парсюкі, якіх некалькі разоў у дзень туды ганяюць, не навярэджваліся, паколькі гэта можа затрымліваць набыванне тлушчу. Вядома ж, непараўнальна хутчэй набірае вагу жывёла, зачыненая ў чыстым, але цесным хляве, дзе немагчыма рабіць лішнія рухі.

Належыць мець на ўвазе і тое, што харч парсюкам трэба змяняць і колькасць яго паступовa павялічваць. Добра раскарміўшы іх травамі ўлетку, восенню давайце як мага больш морквы, бручкі, рэпы і бульбы, звараных, працёртых і пасыпаных неправеяным зернем ці

палітых густой брагай[1]. З цягам часу пераходзьце на чыстую муку, гэта значыць змолатую з чыстага зерня: жыта, ячменю, аўса. Яе ўсё больш дабаўляйце да бульбы, а на сканчэнне карміце парсюкоў чатыры ці шэсць тыдняў толькі цестам з адной мукі, прасеянай праз сіта. Яе заўсёды, хоць на некалькі гадзін перад кармленнем, запарвайце ці заквашвайце.

Пры добрым доглядзе дастаткова адной бочкі збожжа на адкорм самага вялізнага парсюка. Аднак сюды не ўваходзіць неправеянае зерне, якім на працягу лета пасыпалі травы.

СОЛЬ, ШТО ДАЮЦЬ ПАРСЮКАМ. АДКОРМ ЖЫВЁЛЫ ТОЛЬКІ ГАРОДНІНАЙ І БРАГАЙ

Каб выклікаць у парсюкоў моцнае жаданне есці і піць, а тым самым хутчэй іх адкарміць, абавязкова штодзённа давайце ім па дзве жмені аўса, які на працягу дваццаці чатырох гадзін мок у салёнай вадзе. Акрамя таго, скаціне карысна соль. Яна таксама можа быць сродкам прадухілення шматлікіх хвароб.

Іншыя гаспадары нядрэнна гадуюць парсюкоў адной гароднінай: морквай, рэпай, капустай, паранай бульбай, пасыпанымі неправеяным зернем. Сама я бачыла кабаноў нязгорш адкормленых рэдкай хлебнай брагай. Іх не гоняць да кармушкі, а трымаюць зачыненымі ў цесных хляўках і даюць у карытах усё гусцейшую брагу. Бульбяную, у якой менш спажыўных часцінак, варта пасыпаць.

КАЛІ КАЛОЦЬ ПАРСЮКОЎ

Нашы сяляне, часам маючы правільныя назіранні за рэчамі, што іх датычацца, ніколі не колюць кабаноў у маладзік. Яны сцвярджаюць, нібыта сала тады вельмі неэканомнае, яно курчыцца і сціскаецца пры гатаванні. Таксама, калі парсюка забіць у трэцюю

---

[1] Некаторыя гаспадары са свайго вопыту ўпэўніліся, што ад квашанага корму свінні лепш папраўляюцца, чым ад свежага. Калі карміць іх так, трэба змяшаць асьміну варанай бульбы, яшчэ цёплай, але расцёртай з шаснаццатай часткай хлебнай мукі (вады зусім не даліваць ці трохі). Дадаць таксама крыху закваскі са старога цеста, а для першага разу — кіслага ячменнага, знарок дзеля таго прыгатаванага. Масу гэту неабходна накрыць, а калі ў ёй пачнецца моцнае браджэнне, дабавіць другую асьміну бульбы, прыгатаваную так, як і першую, і абавязкова цёплую. Усё добра замясіць. Маса будзе падымацца, як хлеб. Даючы свінням, бяруць патрэбную колькасць і разводзяць вадой: у пачатку адкорму — да рэдкага стану, а потым — больш густа. Чым цеста кіслейшае, тым лепш.

квадру месяца, мяса зачарвівее. Таму, па іх меркаванні, лепш за ўсё калоць ля поўні, а пры неабходнасці — і ў апошнюю фазу месяца.

ЯК ВЫКОРМЛІВАЦЬ ПАРСЮЧКОЎ АДНОЙ СЫРОВАТКАЙ

Парсючкоў, гэта значыць аднагадовых кабанчыкаў, трымаюць у цёмным месцы за загародкай, перад якой павінна стаяць карыта з сыроваткай. Аднак не трэба яе наліваць адразу шмат, лепш паступова дабаўляць свежую. Карыта неабходна штодзённа чысціць і мыць. На адной сыроватцы, без травы, падсыпкі і цеста парсючкі праз пару месяцаў адкормяцца надежным чынам. Іх сала і шынкі будуць мець вельмі прыемны смак. Метад гэты я неаднаразова ўжывала ў сваёй гаспадарцы і смела раю яго ўсім, як танны і вельмі зручны. Калі трымаць пару кабанчыкаў на сыроватцы ўсё лета, льга кожны месяц аднаго калоць, а на яго месца ставіць іншага. Летам добра замяніць свежанінай звычайна ўжо ёлкае сала. Трэба толькі сачыць, каб парсючкоў даглядалі надзвычай ахайна, часта іх мылі, падсцілалі саломай.

Цёплая сыроватка шкодзіць жывёле, таму неабходна даваць яе сырую, а не вараную.

АБ НЕКАТОРЫХ АСНОЎНЫХ ХВАРОБАХ СВІНЕЙ

ШКОДНАСЦЬ МЯСА, ЗАРАЖАНАГА ВУГРАМІ. ЛЕКІ СУПРАЦЬ ІХ. ПРЫКМЕТЫ ЗАХВОРВАННЯ, СРОДКІ ЯГО ПРАДУХІЛЕННЯ

Вугры — маленькія белаватыя нарыўчыкі, якія знаходзяцца не толькі на паверхні скуры, але і ўнутры, паміж салам і мясам. Ужыванне ў ежу мяса заражанага хваробай парсюка вельмі шкодна для людзей, яно спрыяе ўзнікненню ўсялякіх гнойных скурных і падскурных захворванняў, асабліва праказы, лішаю і скрафулёзу.

За мяжой забаронена есці такое мяса, а парсюка там адразу колюдь і закопваюць, каб ён не заражаў другіх. У нас жа, дзе на ўсё звяртаюць менш увагі, гаспадары смела ядуць гэткую свініну.

Хворым парсюкам цэлы месяц нашча належыць даваць сурму (Hepar antimonii) у вільготным вотруб'і: старэйшым — па унцыі на адну галаву, а меншым — адпаведна менш. Здаровых неабходна аддзяліць ад заражаных, хлявы чыста заслаць, адным і другім часта зменьваць подсціл.

Адзнакамі захворвання, якое не заўсёды выказваецца нарыўчыкамі і часам яго вельмі цяжка пазнаць, можа быць моцная няду-

жасць свінні, што выклікае страту апетыту, ацёчнасць пад ніжняй сківіцай і на скулах, хрыплае рохканне ці віск, вельмі непрыемны пах пры дыханні, слабасць задняй часткі і кульгавасць. А галоўнай прыкметай хваробы з'яўляюцца вугравятыя чорныя шышкі пад языком і акрываўленыя канцы шчаціння, вырванага з задніх сцёгнаў і паміж вушамі. Можна прадухіліць гэтую вельмі небяспечную хваробу, якая цяжка пазнаецца, калі кожны тыдзень прымешваць у корм па пары лыжак драўлянага попелу, а таксама па паўлота зялёнага купарвасу на буйную жывёлу, і менш — на малую. Даюць яшчэ ў залежнасці ад узросту па аднаму ці два лоты галыну. Добра дапамагае мыццё лугам і купанне ў вадзе.

Прычыны захворвання дакладна не вядомыя, але, як здаецца, асноўная з іх — гэта неахайнасць. Вельмі спрыяе ўзнікненню хваробы ўтрыманне свіней у балоцістым месцы, асабліва калі няма паблізу хлявоў чыстай вады, ці калі жывёла харчуецца гнілой бульбай альбо раслінамі з балоцістага грунту.

ПРЫЧЫНЫ ЗАВУШНІЦЫ. АДЗНАКІ ХВАРОБЫ, ЗНЕШНІЯ І ЎНУТРАНЫЯ ЛЕКІ АД ЯЕ

Завушніца, ці запаленне глоткі, не толькі можа за дваццаць чатыры гадзіны задушыць вялізарнага парсюка, але і знішчыць за некалькі дзён увесь статак. Часам яна здараецца ў залішне сырое і халоднае лета, а іншы раз і ў вялікую гарачыню, калі свінні разгарачацца на бягу, а потым дабяруцца да халоднай вады. Прыкметы хваробы з'яўляюцца раптоўна. Свінні хутка слабеюць, непакояцца, хістаюцца, апускаюць галовы і часта калоцяцца, дрыжаць усім целам. Дыханне іх робіцца цяжкім, хрыплым, з піскам, вочы чырванеюць, лыч адкрываецца, бо язык апухае, яны нічога не могуць праглынуць, узбуджаюцца. Як толькі выявіліся гэтыя згубныя адзнакі, неабходна вушы свінні да паловы ўздоўж разрэзаць, каб з іх моцна пайшла кроў. З той жа мэтай адразаюць канец хваста. Кроў спускаюць адпаведна памерам жывёлы, звычайна ад паловы да паўтара фунта. Трэба таксама як мага хутчэй згаліць шчаціннe на сярэдзіне шыі, ніжэй апухлых залоз і паставіць пластыр (шпанскую муху) памерам з далонь, які выцягне ўвесь гной. Каб пластыр трымаўся, краі яго замацоўваюць. У вушы глыбока запіхваюць па галачцы з пшанічнай мукі, патакі і мёду і па аднаму зубчыку часнаку.

Унутр добра даваць, асабліва калі ў свінні з'яўляецца схільнасць да рвоты, чамярыцу (Hebborus alba)[1]: на старую жывёлу — па адной кафейнай лыжачцы з верхам, на сярэднюю — таксама лыжачку да краёў, а на малую — па паўлыжачкі, адзін раз у дзень яшчэ па кафейнаму кубачку кіслага малака. Усё неабходна ўліваць у горла. А калі свіння супраціўляецца і не бярэ лякарства гэткім чынам, змяшайце яго з рэдкім ячным крупнікам. Потым давайце кожныя дзве гадзіны сумесь з двух драхм нашатыру, столькі ж салетры і адной драхмы Antimonium crudum (сурмы. — Пер.) таксама з малаком ці поліўкай. Як свіння ўжо не зможа глытаць, упырсквайце ў горла мучную поліўку, змешаную з воцатам.

NB. Некаторыя выратоўваюць свіней ад данай хваробы, калі робяць ім некалькі нарэзак глыбінёю ў адну цалю на шыі ў тым месцы, дзе пухліна, каб сышла кроў. Але я не раю ўжываць гэты метад, бо такая кроў можа быць шкоднай для чалавека, які робіць аперацыю, асабліва калі ў яго маюцца драпіны ці раны на руцэ.

СРОДКІ ПЕРАСЦЯРОГІ ПАДЧАС З'ЯЎЛЕННЯ ХВАРОБЫ Ў АКРУЗЕ

Калі паблізу вядомы выпадкі захворвання, трэба прадухіліць заражэнне здаровых свіней. Дзеля таго купаюць іх у вадзе, пускаюць кроў больш тлустым жывёлам, разразаючы вушы, робяць дрэнаж на шыі, даюць чамярыцу, каб выклікаць рвоту, потым дабаўляюць у корм два разы ў дзень па адной кафейнай лыжачцы солі і серы. Вельмі добра ўжываць попел з цвёрдых дрэў: кожныя два ці тры дні яго ўсыпаюць па дзве сталовыя лыжкі ў харч.

МЕРЫ ПЕРАСЦЯРОГІ ПРЫ ХВАРОБЕ

Калі ж бяда спасцігла скаціну, хворую аддзяляюць ад здаровай, а здохлую закопваюць глыбока і сочаць, каб ні сабакі, ні птушкі не чапалі.

---

[1] Чамярыцу лепш выкапаць у маі, саскрэбці з каранёў верхнюю скуру, потым расшчапіць удоўж, высушыць на печцы на засцеленым палатне і захоўваць у шкляных слоіках. Пры неабходнасці належыць патаўчы разам некалькі салодкіх міндалёў ці арэхаў, каб чамярыца не разляталася ў пыл, інакш той, хто яе таўчэ, будзе ўвесь час і бесперапынна чыхаць, ад чаго можа лопнуць сасуд.

ПАНОС

Пражэрлівая жывёла часта хварэе на панос. Калі ён з кроўю, то небяспечны, а некалькі дзён яго без крыві не шкодзіць. Аднак як панос зацягнуўся, трэба спыніць. Свіней зачыняюдь у сухім хляве, засланым саломай, кормяць іх больш сухім, чым вадкім кормам, а менавіта вараным зернем ці паранай бульбай, штодзённа дадаючы адзін лот гальну, два лоты парашку з патоўчанай дубовай кары і столькі ж парашку з тоўчанага кураслепу (Tormentilli), пакуль не скончыцца хвароба. Даюць таксама па аднаму лоту зялёнага купарвасу ў дзень на адну дарослую жывёлу, на малую — менш, ці некалькі жмень вараных ягад ядлоўцу. Яшчэ льга вырваць каноплі са сцяблінай і зернем, адразу ж зварыць і напаіць скаціну. Добры вынік будзе, калі ўліць у горла чарку настойкі "Ярафей" (глядзі вышэй), змешанай са сталовай лыжкай драблёнага мелу.

Што шкодзіць свінням? Усялякае мяса, мыльная вада, перац і трава боцікі (Aconitum).

Аб гадаванні
і ўтрыманні птушкі

АБ ІНДЫКАХ

Некаторыя гаспадыні лічаць, што індыкі самыя далікатныя птушкі, і таму іх цяжэй разводзіць. Аднак запэўніваю: калі нехта пажадае абыходзіцца з імі гэткім чынам, як я раю, дык выгадуе амаль столькі птушак, колькі вылупіцца з яек.

ІНДЫЧАК, ЯКІХ ПАКІДАЮЦЬ НА РАСПЛОД, НЕЛЬГА ТРЫМАЦЬ У ХАЛОДНЫХ ХЛЯВАХ

Перш за ўсё трэба памятаць, што добра растуць індычаняты раннія. А так ніколі не бывае, калі племянная птушка ўтрымліваецца ў халодных хлявах, а не ў памяшканнях, якія хаця б крыху абаграваліся. Прастуджаныя і азяблыя індычкі пачынаюць нясціся пазней, а індычаняты, што позна вылупіліся, заўсёды больш слабейшыя і схільныя да шматлікіх хвароб.

Аднак не варта племянных індычак на ўвесь час зачыняць. Калі няма залішне моцных халадоў, дажджу ці інею, яны могуць цэлымі днямі хадзіць па двары, толькі каб ноччу ў іх было цёплае сховішча. У каго бракуе памяшканняў з абагрэвам (аб іх я гаварыла), той няхай трымае сваіх індыкаў у цёплым хляўчуку. Яго неабходна добра агледзець, дзіркі заткнуць імхом, каб туды не пранікалі паўночныя вятры.

ЯК ДАГЛЯДАЦЬ ПАСЛЯ КАЛЯД САМАК, КАБ ХУТЧЭЙ НЯСЛІСЯ, І САМЦОЎ

Ужо з Каляд самцам належыць падсыпаць трохі зерня, чыстага ці пазаддзя, тады яны будуць мацнейшыя і жвавейшыя. Самак жа не трэба закармліваць, бо, зрабіўшыся занадта тлустымі, яны ці зусім не нясуцца ці нясуць яйкі без зародкаў. Да звычайнага корму (аб ім ніжэй), пачынаючы з Грамніц, гэта значыць з першых дзён лютага, індычкам льга дабаўляць больш багатую і чыстую мяшанку.

КОЛЬКІ ПАКІДАЦЬ САМЦОЎ. УЗРОСТ, У ЯКІМ ЯНЫ ПРЫДАТНЫЯ ДЛЯ ПЛЕМЕНІ. КОЛЬКІ ЯЕК НЯСЕ ІНДЫЧКА, ЯК ІХ СКАРЫСТОЎВАЦЬ. ЛЕПШ САДЖАЦЬ У АДЗІН І ТОЙ ЖА ДЗЕНЬ НЕКАЛЬКІ ІНДЫЧАК. КОЛЬКІ ЯЕК ПАДКЛАДВАЦЬ ПАД КОЖНУЮ

На восем — дзесяць самак пакідаюць не больш аднаго індыка. Аднагадовыя індычкі на племя не вартыя, яны нясуцца мала і позна.

Для племені лепш за ўсё падыходзяць індычкі ад двух да чатырох гадоў і нават крыху старэйшыя, самцы ж — толькі ва ўзросце ад двух да чытырох поўных гадоў. Бо калі індыкі старыя і цяжкія альбо калі іх залішне ў адносінах да індычак, дык у самак узнікае цечка і яны выкідваюць яйкі без шалупіны ці нявечацца і здыхаюць.

Індычкі часам нясуцца два разы ў год. Вясной могуць прыносіць ад пятнаццаці да дваццаці яек, якія хаваюць ад людзей. Таму трэба кожным ранкам праверыць нясушак і тых, што з яйкам, замкнуць у асобным памяшканні, каб зняслісяў гнёздах.

Яйкі неабходна вымаць з гнёздаў асцярожна, не трэсці і захоўваць у сухім, цёмным і халаднаватым месцы, але не ў лядоўні. Тады яны будуць на працягу трох-чатырох тыдняў прыдатныя для выседжвання, але лепш для гэтай мэты больш свежыя. Яйка, адкладзенае першым — яго называюць гнездавым, належыць пямеціць чарнілам і пакінуць на седале. Гэта робіцца дзеля таго, каб кожная індычка побач з ім больш ахвотна адкладвала наступныя яйкі.

Усякай гаспадыні выгадней, каб у адзін і той жа дзень селі на яйкі некалькі індычак. Тады ў пачатковы перыяд гадавання індычанят льга будзе адначасова даглядаць усіх. Таму тым індычкам, якія раней за ўсіх выказалі жаданне сесці, пакідаюць гнездавое яйка, каб яны на ім сядзелі, пакуль іншыя знясуць свае. Затым пад кожную індычку трэба падкласці ад пятнаццаці да васемнаццаці індычыных яек ці дваццаць пяць курыных. Калі больш, вынік будзе не такі надзейны. Абавязкова сачыце, ці яны не пералежалі і ці раней знесеныя яйкі падкладзены найперш. Некаторыя абкладваюць яйкі саламяным вянком, каб яны не рассоўваліся. Гэта захоўвае і цяпло ў гняздзе.

NB. Ніколі не дапускайце да індычак, што сядзяць на яйках, індыкоў.

ЯКІЯ ЯЙКІ ПАДКЛАДАЮЦЬ ПАД ІНДЫЧКУ

Паколькі не ўсе яйкі прыдатныя да выседжвання, варта падкладаць індычцы толькі тыя, на якіх няма белых празрыстых кропак. Іншыя ж звычайна дрэнна аплодненыя, шалупіна ў іх вельмі тонкая, яны хутка астываюць, калі індычка часам пакідае сваё гняздо, каб паесці. І ніколі яшчэ з такіх не прадзяўбліся індычаняты. Гэткія яйкі дарэмна займаюць месца, таму іх неабходна адразу бракаваць і непрыгодныя выкідаць. Папярэдне трэба прагледзець іх на сонцы (супраць яго промняў) ці перад свечкай, злёгку зацямніўшы залішні бляск далонню, пастаўленай над яйкам. Можна апусціць у цеплаватую ваду, і тыя, што ўсплывуць, выкінуць. Аселыя на дно льга

падкладаць пад індычку: яны сапраўды аплодненыя. Гнездавыя як нясвежыя таксама выкідайце. Са спічастых яек звычайна выводзяцца самцы, а з больш акругленых — самкі. Індычак, для якіх не хапае адборных і надзейных яек, саджаюць на курыныя і нават гусіныя і качыныя яйкі. Толькі кажуць, што гусі ці качкі, выседжаныя індычкай, самі ўжо няздольны выводзіць сваіх птушанят.

ЯК НАЛЕЖЫЦЬ УТРЫМЛІВАЦЬ ПАМЯШКАНШ, ДЗЕ СЯДЗЯЦЬ ІНДЫЧКІ

Памяшканні, у якіх саджаюць індычак, павінны стаяць дзвярамі да ўсходу ці поўдня, быць цёплымі і ціхімі, ахайнымі і без смуроду. Іх штодзённа трэба падмятаць і праветрываць, а таксама штогод бяліць мелам. Перш чым пасадзіць індычак, гнёзды ці катухі неабходна вымыць і вышараваць, як і падлогу, што мусіць быць такой шчыльнай, каб ласкі, тхары і іншыя шкодныя істоты не маглі прабрацца праз яе.

Калі надвор'е цёплае, льга ўвесь час трымаць адчыненым акно. Аднак захоўвайце асцярогу: з унутранага боку застаўце яго драўлянымі кратамі, каб абараніць індычку ад нападу сабак ці іншых жывёлін. Але паколькі духата, як і неахайнасць, асабліва шкодзіць усялякай птушцы, што выседжвае яйкі, зачыняйце акно толькі ў халоднае, ветранае надвор'е альбо ў марозную ноч.

ЯК МАЙСТРАВАЦЬ ГНЁЗДЫ

Гнёзды, ці седалы, робяць такой вышыні, каб індычкі не маглі бачыць адна адну. Ніз высцілаюць галінкамі, потым саломай, а зверху натрушваюць сена. Некаторыя гаспадыні лічаць неабходным класці пад кожнае гняздо кавалак жалеза і сцвярджаюць, нібыта ў час навальніцы яно зберажэ яйкі ад шкоды. Магчыма, у тым ёсць нейкая фізічная прычына, але бясспрэчна, што і без жалеза з добрых яек вылупяцца індычаняты.

ЯК КАРМІЦЬ ПТУШАК, ШТО СЯДЗЯЦЬ НА ЯЙКАХ. ЯК МЕЦІЦЬ ІХ НА ГНЁЗДАХ

Раніцай індычкам даюць размочаны ў вадзе авёс, а на той час, калі яны пакідаюць свае гнёзды, яйкі накрываюць палатном, згорнутым у некалькі столак, каб не астывалі. Накормленых птушак адсаджваюць у гнёзды і злёгку прыкрываюць дошкай, аднак так, каб свежае паветра свабодна даходзіла да іх.

Дзеля таго каб знятыя з седала індычкі потым траплялі на сваё месца, іх мецяць наступным чынам. У адпаведнасці з нумарам гнязда кожнай разрываюць перь'е так: у той, што сядзіць у першым катуху з правага боку, адно пяро на правым крыле, у другой — два, у трэцяй — тры і г.д. Колькасць разадраных пер'яў у птушак павялічваецца, у адных — на правым, у другіх — на левым крыле. Сочачы за гэтым, ніколі не памыліцеся ў рассаджванні індычак. Калі яны самі вяртаюцца ў свае гнёзды, што часам здараецца, не лішне пільна даглядзець, каб дзве не апынуліся ў адным седале, бо яйкі ў пакінутым гняздзе могуць хутка астыць і пашкодзіцца.

Індычкі звычайна вельмі старанна сядзяць на яйках, таму іх трэба штодзённа адзін раз ці двакроць вымаць з гнёздаў, каб накарміць і напаіць, а тым часам гнёзды ачысціць ад усялякага бруду. Аднак заўсёды загадзя прыгатуйце ваду і корм і паспяшайцеся са ўсім гэтым, бо ніякія яйкі не астываюць так хутка, як індычыныя.

АГЛЯД ЯЕК У ЧАС ВЫСЕДЖВАННЯ

На шосты ці сёмы дзень пасля таго, як індычку пасадзілі на яйкі, трэба ўпэўніцца, аплодненыя яны ці не, дзеля чаго агледзьце іх супраць сонца або свечкі.

Выняць з гнязда належыць яйкі поўнасцю празрыстыя і светлыя, а таксама поўнасцю цёмныя[1]. Пакінуць пад індычкай трэба толькі тыя, якія з аднаго боку зусім светлыя, а з другога — зусім цёмныя, альбо тыя, у каторых зверху жаўтка ёсць чорная кропка (у іх ужо маецца зародак). Калі шмат індычак пасаджана адначасова, ьга падлажыць у некаторыя гнёзды яйкі з зародкамі, а ў пустыя — свежыя яйкі: індычыныя, курыныя ці, нарэшце, качыныя. Усё робіцца хутка, каб не застудзіць яйкі. Агляд можна паўтарыць яшчэ на палове тэрміну выседжвання, гэта значыць праз два тыдні.

ТЭРМІНЫ ВЫДЗЁЎБВАННЯ ПТУШАНЯТ

Каб з яек вылупіліся птушаняты, індычкі павінны сядзець на іх чатыры тыдні. Аднак ужо на дваццаць сёмы дзень варта паглядзець, ці шмат надзяўбаных. Пасля гэтага птушак кормяць і пояць яшчэ адзін раз, а потым на два дні пакідаюць іх на седале на ўвесь час і

---

[1] Але не выкідайце іх, бо захаваныя на ходадзе, яны потым пойдуць на корм для птушанят, якія толькі што вылупіліся.

нічога не даюць есці, хіба што кормяць на месцы, каб не зляталі з гнязда і не астуджвалі яек.

Аднак часам здараецца, што некаторыя індычаняты вылупліваюцца толькі на трыццаць першы ці трыццаць другі дзень. Такім слабым птушанятам трэба легка і асцярожна дапамагчы выдзеўбціся з яйка.

ІНДЫЧАНЯТАМ НЕАБХОДНА МАЧЫЦЬ ЛАПКІ І ДАВАЦЬ ПЕРАЦ

Калі ўсе птушаняты выйшлі, індычак пускаюць па адной да корму, а індычанятам у добра ацепленым памяшканні мочаць лапкі па калена ў гарэлцы. Некаторыя найперш даюць ім праглынуць па тры зярняткі перцу, вымачанага ў алеі, адзін раз ці штодзённа тры дні. Але гэта не абавязкова, да таго ж атрымліваецца шмат калгатні. А калі хто-небудзь жадае, можа рабіць так, бо перац не шкодзіць індычанятам, а, наадварот, дапамагае ім percатравіць усе шлакі і нечыстоты.

ЗАСВОЙВАННЕ ПТУШАНЯТАМІ ТАГО, ШТО ЗНАХОДЗІЦЦА Ў ВАЛЛІ

На працягу першых двух дзён, нават болей, індычанятам нельга нічога даваць, пакуль яны не ператравяць назапашанае ў валлі. А гэта легка вызначыць. Калі, узяўшы птушанят у рукі, адчуеце, што яны цяжкія і нежвавыя, няхай яшчэ сядзяць без корму або ў гняздзе пад маткай, або ў гаршку з пер'ем (ад яго птушаняты прапацеюць). Толькі адзін ці два разы ў дзень іх трэба высаджваць з гаршка на некалькі хвілін, каб яны разагнулі лапкі. Тым часам належыць ачысціць пер'е ад усялякіх нечыстот і перавярнуць яго на іншы бок.

КОРМ ДЛЯ ІНДЫЧАНЯТ. КОЛЬКІ РАЗОЎ ІМ ДАВАЦЬ ЕЖУ Ў ЗАЛЕЖНАСЦІ АД УЗРОСТУ. ЯК ТРЭБА САЧЫЦЬ ЗА ТЫМ, КАБ ПТУШАНЯТЫ НЕ БЫЛІ НЕДАКОРМЛЕНЫЯ ЦІ ПЕРАКОРМЛЕНЫЯ

У пачатку ці ў канцы трэццяга дня, у адпаведнасці з тым, калі (раней ці пазней) індычаняты апаражняць валлё, неабходна паставіць іх у сіта, абкурыць скарлупінамі ад яек, з якіх птушаняты павылупліваліся. А потым ужо даць корм, прыгатаваны наступным чынам. Лісце лопуха (Arctium lappa), крапівы, найлепш дробналістай (Urtica urens), дзядкоў (Agrimonia vulgaris), крываўніка (Achillea millefolium) і чабору, усё памытае, крышаць нажом, але не рубяць разаком, як

звычайна, бо тады расліны пускаюць шмат соку і становяцца для малых птушанят шкоднымі. Здробненую зеляніну пасыпаюць ячнай мукой ці пшанічным вотруб'ем і змешваюць з добра пракіслым малаком[1], аднак так, каб корм не быў залішне вадкім. Тады яго кладуць маленькімі кучкамі на палатно, а не на дошку, што робяць некаторыя, бо палатно ўсмоктвае шкодную для індычанят вільгаць. Кучкі лепш раскласці на адлегласці адна ад адной, каб кожнае індычаня магло падысці свабодна да корму, і, не піхаючыся, усе птушаняты, як моцныя, так і слабыя, з'елі б аднолькавую колькасць корму. Трэба мець прынамсі два адрэзы такога палатна на змену, каб іх льга было часцей мыць і сушыць.

Пакуль індычаняты яшчэ вельмі малыя, даволі часта хаця б патроху карміце іх, разоў шэсць-восем у дзень, потым паступова радзей, але давайце ім больш корму, каб яны елі ўжо ўсяго тры разы ў дзень. Як толькі птушаняты пачнуць здабываць харч самі, тады дастаткова карміць іх два разы ў дзень. Калі ж яны хаця б адзін раз прагаладаюцца, то робяцца слабейшымі і схільнымі да хвароб. Але нельга і перакармліваць іх. Таму неабходна кожную раніцу, выпускаючы птушанят з катуха з-пад індычак, мацаць ім валлё, і тых, у каго яно поўнае, не карміць, а даваць толькі кіслае малако, пакуль яны не засвояць таго, што назапашана ў валлі. Без такой перасцярогі індычаняты безумоўна могуць загінуць.

МЫЦЦЁ ТРАВЫ. ПЕРАГРЭТАЯ ЗЕЛЯНІНА — АТРУТА. ГОРКІ ПАЛЫН УМАЦОЎВАЕ ПТУШАНЯТ

Індычанятам даюць найперш усе травы, змешаныя разам, каб потым ніякая змена корму ім не шкодзіла. Няма магчымасці ўжываць штодзённа адну і тую ж траву, да таго ж, калі птушаняты не прызвычаяцца да сумей адразу, дык потым зробяцца вельмі адчувальнымі да кожнага новага харчу, стануць хварэць і нават здыхаць.

У шмат якіх месцах ёсць звычай крышаную зеляніну так старанна вымываць, каб вада з яе цякла зусім чыстая і празрыстая. Але як птушкі да таго прывыкнуць, дык самы малы недагляд тут будзе для іх гібельным. Я ж упэўнілася, што мыццё гэта не толькі марны труд, але яно яшчэ і пазбаўляе траву сілы і соку, робіць яе непараўнальна менш

[1] Некаторыя гаспадыні ўжываюць замест малака тварог, каб змешваць яго з кормам. Але акрамя таго, што ён значна даражэйшы, дык яшчэ і шкодны, бо выклікае звычайна запоры, ад чаго птушаняты нават гінуць.

спажыўнай для маладой птушкі. Таму з самага пачатку не мыйце зеляніну. Аднак неабходна пільна сачыць за тым, каб сабраная трава не ляжала доўга ў кучы, а пасечаная не сохла працяглы час без малака, бо можа перагрэцца і тады стане для птушанят сапраўднай атрутай. Найлепш кожны раз перад кармленнем дабавіць свежай травы. Крышыць яе належыць тыдні два, а потым, каб паменшыць намаганні, льга ўжо і секчы.

Некаторыя даюць разам з травяной сечкай два ці тры разы ў тыдзень крыху горкага палыну і сцвярджаюць, нібыта горыч яго ўмацоўвае індычанят і зберагае ад паносу, да якога яны схільныя. Але мэтазгодна ўжываць палын у самы першы раз. Добра падкідваць птушанятам свежага пырніку для гульні, пакуль іх не выганяюць на двор. Паіць варта чыстай вадой і часта яе зменьваць.

ЯК І КАЛІ ВЫПУСКАЦЬ ІНДЫЧАНЯТ НА ДВОР. ІМ ШКОДНА МОКНУЦЬ ГЭТАК ЖА, ЯК І ПРАСТУДЖВАЦЦА. ІНДЫЧКА МОЖА ВАДЗІЦЬ ЧУЖЫХ ПТУШАНЯТ

Першыя тры дні пасля вылуплівання індычанят трэба трымаць у цёплым памяшканні, потым паступова прызвычайваць да свежага паветра, дзеля чаго неабходна адчыняць на ўсё большы час акно з кратамі, а потым і зусім пакідаць яго адчыненым як удзень, так і ноччу. Выпускаць іх належыць столькі разоў, колькі дазваляе надвор'е, аднак абавязкова папярэдне памачыць ім лапкі ў гарэлцы.

Старанна ахоўвайце птушанят ад дажджу і расы. Але калі безупынна будзе працягвацца непагадзь, падсцеражыце, каб хоць зверху не капала, і на кароткі час выганіце іх на двор. Толькі не дазваляйце лезці ў высокую траву, бо ў ёй індычаняты зусім намокнуць, а гэта ім якраз больш за ўсё шкодзіць.

У памяшканні, дзе індычка збірае пад сябе птушанят, прасачыце, каб яны сядзелі не на голай зямлі ці на падлозе, а на саломе альбо на пакуллі.

Калі вы жадаеце, каб індычанят вадзіла другая індычка, пасадзіце іх пад яе ўвечары, у цемры яна не пазнае. Лепш, аднак, каб кожная мела пад сабой не зашмат птушанят, тады ёй лягчэй будзе іх саграваць і закрываць. Індычка прымае нават куранят.

ЯК УТРЫМЛІВАЦЬ СТАРЭЙШЫХ, ГЭТА ЗНАЧЫЦЬ ЧАТЫРОХТЫДНЁВЫХ ІНДЫЧАНЯТ

Трох- ці чатырохтыднёвых птушанят належыць карміць тры разы ў дзень: уранку, апоўдні і ўвечары. Адразу як высахне раса, іх гоняць на блізкае поле, дзе яны на залежах, выганах, у равах і зарасніках збіраюць чарвячкоў, зярняткі, насенне траў. Каля поўдня птушанят зачыняюць у будцы з сухога галля, дзе кормяць другі раз, а потым зноў пускаюць хадзіць. па полі да расы — да чатырох ці пяці гадзін пасля поўдня.

Гаворка тут ідзе пра цёплыя дні, а ў слату і холад індычанят лепш не толькі не выпускаць з памяшкання, але і ацяпляць яго. Памятайце, аднак, што вокны павінны быць адчыненымі, каб праходзіла свежае паветра. Найбольш шкодна для індычанят, калі іх заганяюць у цесны, да таго ж разам з іншай птушкай, і душны куратнік.

ЯК ДОЎГА ЗБЕРАГАЦЬ ІНДЫЧАНЯТ АД ХОЛАДУ

Ад моцнага холаду хавайце індычанят да двух-чатырох месяцаў, а менавіта да поўнага з'яўлення ў іх грабянёў. Сонечны спёк індыкі, асабліва маладняк, таксама не пераносяць, таму ў паўдзённыя гадзіны, калі сонца моцна пячэ, трымайце іх у цяні дрэў ці ў прахалодным шалашы з сухога галля.

КОРМ ДЛЯ СТАРЭЙШЫХ ПТУШАК

Да чатырох-пяці тыдняў неабходна карміць індычанят адным толькі малаком, потым да яго льга дабаўляць трохі сыроваткі, а калі яе не хапае, дык чыстай вады. Так маладыя птушкі прызвычаяцца да дарослага корму. Нарэшце можна будзе зусім не даваць малака і толькі добра вымешваць рукамі траву з вадой ці сыроваткай гэтак, як звычайна месяць цеста ў дзяжы.

З'ЯЎЛЕННЕ ГРАБЯНЁЎ. СРОДКІ ПЕРАСЦЯРОГІ ПРЫ ТАКІМ НЕДАМАГАННІ. ЯК ЗРАБІЦЬ ЖЭРДАЧКІ ДЛЯ ІНДЫЧАНЯТ. ІМ ПАТРЭБЕН ПЯСОК

Самыя слабыя птушаняты да з'яўлення грабянёў, што адбываецца не раней чым праз шэсць-восем тыдняў пасля таго, як яны вылупіліся. Калі гэты тэрмін падыходзіць, і ў індычанят пачынаюць чырванець галоўкі, ім даюць крупы — кветкі з насеннем — конскага

шчаўя (Lapata acuta) (так у аўтара. Трэба: Rumex confertus. — Пер.), якія павінны скласці трэцюю частку іх звычайнага корму[1]. Акрамя таго, на гарнец корму неабходна ўсыпаць лыжку серы і атрыманай сумессю карміць птушак два разы ў дзень, пакуль не адрастуць у іх грабяні.

Калі ж пройдзе самы крытычны перыяд, індычаняты робяцца менш чуллівымі да холаду, непагадзі і змены корму. Іх ужо не абавязкова трымаць ноччу ў ацепленым памяшканні, а ў якім-небудзь маленькім хлеўчуку. Хлявок той трэба ачысціць, кожныя некалькі дзён падсцілаць свежую салому, а старую старанна прыбіраць.

Звычайна індыкі садзяцца на жэрдачкі, таму замацуйце для іх два седалы — адно на локаць ад падлогі, другое — крыху вышэй. Вельмі высока майстраваць не варта, бо калі індыкі будуць з іх злятаць, могуць адбіць сабе грудзі. Жэрдачкі абавязкова часта мыць і чысціць, паколькі, як ужо гаварылася, усялякі бруд і смурод птушцы шкодзяць[2].

Індыкам падабаецца (і для іх здароўя гэта карысна) качацца ці, як гавораць, купацца ў пяску. Няблага, каб каля куратнікаў яго было насыпана дастаткова.

ЧЫМ КОРМЯЦЬ ІНДЫКОЎ ПАСЛЯ З'ЯЎЛЕННЯ Ў ІХ ГРАБЯНЁЎ. НЕАБХОДНА ВЫГАНЯЦЬ ПТУШАК НА СКОШАНЫЯ СЕНАЖАЦІ І НА РЖЫШЧА. ЯКОЕ ІМ ТАДЫ ПАТРЭБНА ПОЙЛА

Калі ў індыкоў вылязуць грабяні, льга ўжо дабаўляць ім у корм бульбяное націнне, ніжнія жоўтыя лісты капусты і бручкі, салаты, якая ідзе ў стваліну, і г. д. Заўсёды варта даваць крапіву з лісцем і насеннем, а пасечаныя травы хаця б трохі пасыпаць ячнай мукой ці вотруб'ем. Пры гэтым падчас сенакосу птушак выганяюдь на скошаныя лугі, а ў час жніва — на ржышча і да гумнаў, дзе яны могуць знайсці шмат рассыпанага зерня. Тады індыкам не патрэбны звычайны корм, хіба што адзін раз раніцай ужываць яго, каб размякчыць страўнік, напіханы сухім. Яшчэ належыць ставіць як мага больш чыстай і свежай вады: у плазаватым посудзе ў тых

---

[1] Некаторыя апырскваюць гэты корм спіргам ці гарэлкай (дадаюць яшчэ і ваду) для ўмацавання індычанят.

[2] Перш чым памясціць птушку ў новае месца, належыць абараніць яе ад тхароў: вылавіць іх пры дапамозе жалезных пастак. Там, дзе падлога ляжыць шчыльна, драпежніку пралезці цяжка. Але лепш будзе, калі хто-небудзь паначуе побач з маладой птушкай і абароніць яе ў выпадку небяспекі. Бо часам здараецца, што тхор у адну ноч перадушвае ўвесь статак.

месцах, дзе індыкі пасвяцца, ці там, дзе яны знаходзяць сховішча. Інакш без піцця птушкі здыхаюць або хварэюць.

ІНДЫКАМ ДАЮЦЬ ЧАРВЯКОЎ, МУРАШЫНЫЯ МЯШЭЧКІ І ЖУКОЎ

Індыкі з прагнасцю ядуць усялякіх чарвякоў і насякомых, чым і адкормліваюцца. Маладняк льга ласаваць мурашынымі мяшэчкамі, гэта значыць яйкамі, а таксама чарвячкамі, знарок дзеля таго выгадаванымі. Старэйшых кормяць жукамі, якія ў маі і чэрвені часам абсядаюць усе дрэвы. Іх страсаюць на рассцеленае ўнізу палатно і заліваюць вадой, каб не распаўзаліся. Для індыкоў гэта самы спажыўны харч[1].

ЗІМОВЫ КОРМ, КАРАНІ ГАРОДНІНЫ, МЯКІНА. МЯШАНКА, БРАГА І ШАЛУПІННЕ АД СОЛАДУ

Пасля святога Міхайла, калі траў ужо няма, індыкоў кормяць бручкай, бульбай, морквай, рэпай, капустай, пакрышанымі ў сырым выглядзе. Зімой, акрамя таго, даюць патоўчаную ў ступе і запараную гарачай вадой ці брагай усялякую мякіну, за выключэннем грэцкай, што шкодзіць птушкам, і ячнай, якая ім не падабаецца, бо яна вельмі калючая. Найбольш жа спажыўная льняная, таму, пакуль яе хапае, варта заўсёды дабаўляць да гарохавай, аржаной ці аўсянай. Калі льняной мякіны ўжо не стане, замяніце яе на канапляную — яна таксама вельмі спажыўная — і прымешвайце да іншых сартоў. Трэба толькі, каб мякіна была добра патоўчаная ў ступе і запараная (хай некалькі часоў стаіць пад накрыўкай і прэе).

Як для запраўкі выкарыстоўваецца гарачая густая брага, тады не абавязкова сыпаць кармавую муку, калі ж рэдкая альбо замест яе ўжыта гарачая вада, неабходна дабавіць мяшанку з молатых пазадкаў ці вотруб'я. Акрамя таго, індыкам даюць (калі ёсць) шалупінне ад соладу і, як ужо гаварылася, розную сырую крышаную гародніну ці параную, бо птушкам падабаецца змена корму.

Пачынаючы з Каляд, давайце большую колькасць чыстай мяшанкі самкам, а самцам падсыпайце яшчэ пазадкі, аб чым я ўжо казала.

---

1 Акрамя выгоды, якую дае адкорм індыкоў жукамі, гэта яшчэ і карысна для садаводства, бо знішчаюцца насякомыя. Жукі часам агольваюць ад лісця цэлыя дрэвы, якія потым засыхаюць. Такіх насякомых добра ядуць і свінні.

ЗІМОВЫЯ ПАМЯШКАННІ ДЛЯ ІНДЫЧАК. ЗМЕНА САМЦОЎ

Толькі ў вельмі моцныя халады, ліўні, снег і іней індыкоў не выпускаюць, а ў іншы час няхай ходзяць па двары і ў гумнах. Дваровых птушак, гэта значыць намечаных на забой ці продаж[1], утрымліваюць у хлявах, добра ахаваных ад лютых паўночных вятроў. Трэба заканапаціць імхом усе дзіркі, палажыць на падлогу конскі гной, а зверху сухую салому і часта яе мяняць. Племянныя індычкі з вызначанымі для іх самцамі павінны знаходзіцца ў памяшканнях, хаця б злёгку ацепленых, чыстых, якія льга праветрываць. У звычайным хляве яны зябнуць і прастуджваюцца і тады ці зусім не будуць нясціся, ці позна і мала. А вядома, што толькі раннія індычаняты гадуюцца паспяхова[2].

Варта племянных самцоў прывозіць з іншых мясцін, інакш парода пагоршыцца і нарэшце зусім вывядзецца.

АДКОРМЛІВАННЕ ІНДЫКОЎ

Дзе іх утрымліваць. Галачкі для адкорму. Ільняная мякіна — добры харч. Іншыя спажыўныя кармы. Індыкоў належыць змясціць у невялікае цеснае памяшканне, дзе яны б не маглі хадзіць. Саламяны подсціл на падлозе неабходна мяняць штодзённа, а карміць птушак наступным чынам. Аўсяную і ячную муку ў роўных колькасцях добра замясіць у вадзе ці ў малацэ, з цеста зляпіць галачкі памерам з лясны арэх, падсушыць, потым памачыць у вадзе, злёгку ўкачаць кожную ў попел і запіхнуць у валлё індыка. Трэба даваць магчымасць птушцы асцярожна глытаць, каб толькі не задушылася. Гэткае кармленне варта праводзіць тры ці чатыры разы ў дзень. У індыкоў увесь час павінна стаяць свежая вада, якую абавязкова часта зменьваць. Пры такім спосабе яны выдатна папраўяцца менш чым за тры тыдні.

Нічым іншым, як ільняной мякінай, лепш не адкормяцца індыкі, а таксама канаплянай, што дабаўляюць да розных кармоў распаранай у гарачай вадзе. Улетку ад жукоў, скінутых з дрэваў (аб чым ужо гаварылася вышэй), вельмі хутка тлусцеюць індыкі. Добра таксама

---

[1] Самы лепшы час для збыту індыкоў — перад яўрэйскай Пасхай, калі іх загадзя закупаюць на адкорм. Некаторыя прадаюць жывой вагой і бяруць за фунт ад дзесяці да пятнаццаці грошаў. Несумненна только адно: да красавіка трэба ўсіх індыкоў, акрамя племянных, з'есці ці прадаць, бо ўтрыманне іх у гэты перяд абыйдзецца надта дорага.

[2] Гэта датычыцца ўсіх відаў птушак. Як і тое, што будзе гаварыцца аб змене самцоў.

ўжываць крапіву, накрышаную, пасыпаную вотруб'ем ці аўсянай альбо ячнай мукой і змешаную з іншым харчам. Яшчэ лепш будуць адкормлівацца птушкі, калі да такой мяшанкі дабавіць здробненых крутых яек. Некаторыя напіхваюць валлё індыкоў размочаным у салёнай вадзе гарохам, але робяць тое не раней чым папярэдні корм цалкам перatравіцца. Зразумела, што адначасова даюць шмат вады.

Нарэшце, аб утрыманні птушкі на адкорм у стане сну глядзі ў раздзеле *Аб гусях*. Гэта льга выкарыстоўваць і для індыкоў.

АБ ХВАРОБАХ ІНДЫКОЎ І АБ ТЫМ, ЯК ІХ ЛЯЧЫЦЬ

Аддзяленне хворых ад здаровых. Пры ўсіх хваробах птушак перш за ўсё адлучаюць хворых ад здаровых, бо адны ад другіх хутка заражаюцца.

Калі індычаняты маркотныя і хворыя з невядомай прычыны. Маленькіх птушанят, як толькі яны спахмурнеюць з-за нейкай невядомай хваробы, ставяць адразу на рэшата і знізу абкурваюць шкарлупінамі ад яек, з якіх яны вылупіліся (з той мэтай шкарлупіны захоўваліся ў гаршку). Падчас лячэння іх не выпускаюць з памяшкання на працягу ўсяго дня, а да корму дабаўляюць жменю зялёнай цыбулі — на адзін раз на паўкапы індычанят. Гэта ім даюць на працягу двух дзён ці пасыпаюць харч серай, што бяруць на гарнец корму па адной лыжцы да краёў.

Трэба таксама агледзець, ці няма ў індычанят каля гузкі пер'я, куды прасачылася кроў. Такое пер'е адразу выдзіраюць. Можна яшчэ мазаць птушанятам ноздры свежым нясоленым маслам, бо хвароба часам узнікае ад таго, што заложаны ноздры і горла (глядзі таксама ніжэй раздзел *Паравое купанне*).

Панос у індычанят. Пільна сачыце за хваробай. Сродкі яе прадухілення і лекі. Маленькія індычаняты, што толькі вылупіліся, надта схільныя да паносу. А паколькі хвароба гэта вельмі небяспечная і заразная, трэба старацца адразу яе спыніць, як толькі з'явяцца адзнакі хаця б у адной ці некалькіх птушак. У такім выпадку адразу неабходна ўсыпаць лыжку патоўчанага перцу на гарнец звычайнага корму і працягваць лячэнне да таго часу, пакуль не спыніцца панос. Вядома ж, карысны і сухі харч з драблёнага аўса ці ячменю, альбо з цэлых круп, бо прычынай хваробы можа быць лішак рэдкага і недахоп сухога корму. Можна яшчэ зварыць з пшанічнага вотруб'я густую кашку і даваць яе, цёплую і клейкую, індычанятам. Нарэшце ў ваду, якую яны п'юць, кінуць кавалак жалеза, заржавелы ці распалены да чырвані, і нават кавальскі шлак, што скрапляе жывот.

Дарослым птушкам ад паносу дапамагае парашок з каранёў дуброўкі (Tormentilla). Яго дабаўляюць у корм столькі, колькі змяшчаецца на кончыку нажа, і даюць два ці тры разы ў дзень, маленькім — адпаведна менш. Скрапляе і саграваe страўнік індыкоў хлеб, размочаны ў гарэлцы.

Запоры. Прычыны хваробы. Корм, які лечыць. Знешняя асцярога. Крутыя яйкі і залішне сухі харч часцей за ўсё становяцца прычынай захворвання, таму лепш некаторы час даваць хворым птушкам вільготны, размякчаны корм. Лісце салаты (накрышанае) з'яўляецца самым дзейсным лякарствам ад запору, асабліва калі яго развесці накіпам са страў, але толькі не ад кіслых, усыпаць трохі аржаной ці ячменнай мукі, зварыць і астудзіць.

Часам здараецца, што пасля паносу склейваецца пер'е хваста, што затрымлівае выхад памёту і можа быць прычынай гібелі птушкі. Злепленае пер'е неабходна абрэзаць.

Добры сродак супраць запору — мурашыныя яйкі.

Намаканне ці прастуда. Паравое купанне. Калі індычаняты намокнуць ці прастудзяцца, яны адразу робяцца маркотнымі, а потым, як ім не дапамагчы, здыхаюць. Каб такога не здарылася, у вядро кладуць распаленыя камяні, на іх — дробналістую крапіву і паліваюць вадой, а птушанят у рэшаце трымаюць некалькі хвілін над парай. Пад рэшата працягваюць руку і вызначаюць, ці зрабілася вельмі горача. Тады падымаюць рэшата вышэй, бо індычаняты могуць апарыцца. Пасля гэтай працэдуры іх цэлы дзень не выпускаюць з цёплага памяшкання і мочаць некалькі разоў у дзень лапкі ў гарэлцы. Добра таксама даць ім праглынуць па два зярняці перцу.

Сутарга і сцягванне ног. Устараненне шкодных прычын. Лекі. Абедзве хваробы ўзнікаюць ад прастуды ці ад неахайнасці ў куратніку. Таму трэба пазбавіцца ад шкодных прычын, а пакуль што часта мазаць індычанятам лапкі нясоленым маслам. У корм дабаўляюць лыжку да краёў серы ці жменю зялёнай цыбулі на паўкапы птушанят. Усё даюць праз два дні нашча.

Прасочванне крыві ў пер'е. Выдзіранне таго пер'я. Піццё і корм, якія лечаць. Пры захворванні індыкоў, як дарослых, так і маладзейшых, найперш неабходна агледзець, ці не апухлі і не наліваюцца крывёю карэньчыкі некаторых пер'яў у хвасце або ля крылля. Заўважыўшы такое пер'е, асцярожна павыдзірайце яго, але не ўсё адразу, а часткамі на працягу некалькіх дзён.

Паіць птушак у гэты час лепш вадой, што кіпела з ячменем і невялікай колькасцю кавальскіх адходаў. У корм варта палажыць на

кожную дарослую птушку па каліву руты і палыну, на маладую — удвая менш.

Калі пер'е не выдзіраць, індыкі, асабліва маладняк, будуць хварэць і здыхаць.

Апуханне і ацёчнасць галавы. Захоўванне асцярогі. Як мазаць головы. Лекі. Гэта хвароба заразная і ўласціва не толькі індыкам, але і іншай птушцы. Здараецца яна заўсёды ад неахайнасці і духаты ў куратніку, а таксама ад вільготнага і тухлага корму. Таму ніколі не лішне праветрыванне памяшкання, падмятанне, мыццё падлогі і катухоў, седала. Пасля ўстаранення вядомых прычын заразы хворым індыкам мажуць галовы алеем, язык націраюць соллю, даюць па зубку часнаку з маслам ці белым тлушчам,324 поіць гатаванай вадой з невялікай колькасцю перцу. Неабходна таксама агледзець, ці няма на галаве блых, вошай. Можна мыць галовы вадой, у якой варыўся ячмень, а ў харч патроху накрышваць палыну і руты.

Насякомыя ў галаве. Як іх адшукваць, чым знішчаць. Спачатку з'яўляюцца маленькія карычневыя чарвячкі, што за некалькі дзён вырастаюць да памеру з насенне капусты ці рэпы. Яны распаўзаюцца па ўсёй галаве і так грызуць птушку, што тая робіцца сумнай і сохне, а часам, атрымаўшы ацёчнасць галавы, і здыхае. Лякарствам у такім выпадку будзе альбо адзін рыбін тлушч (ворвань), альбо напалам з алеем. Яго наносяць на галаву, пад крылы і на тулава, абавязкова ўціраюць, каб прасачыўся праз пер'е і дайшоў да скуры, а насякомыя тут жа загінулі. Калі ж тлушч адразу не падзейнічаў, тады ўсыпаюць у яго парашок з насення сабадылы[1]. Нацёртыя гэтай травой хворыя месцы назаўтра мыюць вадой, гатаванай з ячменем.

Індыкі схільны да тых жа хвароб, як і куры, і гэтак жа іх лячыць. Што шкодзіць птушкам. Супраць хвароб індыкоў ужываюць тыя ж лякарствы, што і супраць курыных (глядзі ў раздзеле *Аб курах*). Шкодзяць ім пятрушка, горкі міндаль і кава. Атручаных тараканаў ніколі не выкідайце ў тыя месцы, дзе іх могуць знайсці і з'есці індыкі, бо яны таксама атруцяцца. Віку, жоўты гарох птушкі не здольны ператравіць. Салата, ў залішне вялікіх колькасцях змешаная з кормам, выклікае ў іх смяротны панос.

Там, дзе гадуюць індыкоў, неабходна старанна знішчаць траву цыкуту, паколькі птушкі часам прагна яе ядуць, а яна вельмі шкодная, выклікае галавакружэнне ці, хутчэй, нейкае ачмурэнне, падобнае на ап'яненне. У выпадку, калі індыкі ўсё ж наеліся такога зелля, ім даюць алей ці сабачы рамонак.

---

[1] Гэтае насенне льга набыць у кожнага аптэкара.

Надта моцны панос выклікаюць у індыкоў ракавінкі ўлітак.

Пры кожным захворванні птушак, а яны вельмі баяцца заразы, самае галоўнае — гэта адразу ж аддзяліць здаровых ад хворых.

Маладзейшыя індыкі ніколі не павінны мокнуць і прастуджвацца і таму іх выганяюць на двор не раней чым раса ці вільгаць пасля дажджу высахнуць на сонцы.

Калі распаўсюджваецца зараза сярод скаціны, тады звычайна пачынаецца і паморак птушкі, часцей за ўсё ад той жа хваробы. Таму сачыце, каб індыкі не хадзілі нідзе па слядах хворай жывёлы, не дзяўблі яе гной і здохлую скаціну.

АБ КУРАХ

КУРАТНІКІ

Як вы жадаеце мець здаровых і пладавітых курэй, рабіце куратнікі светлыя, сухія, прасторныя і паварочвайце іх на ўсход або на поўдзень. Зімой трохі ацяпляйце, бо птушка, азяблая ў халодных памяшканнях ці хлявах, не будзе класці многа яек і не пачне несціся раней[1].

У куратніках подлогу кладзіце шчыльна, каб засцерагчы птушку ад тхароў, ласак і куніц. Там неабходна прымайстраваць шмат седалаў, высокіх і нізкіх, але не залішне высокіх, бо куры, злятаючы з іх, могуць адбіць сабе грудзі, ад чаго захварэць на сухоты ці стануць несці яйкі без шкарлупін. Седалы павінны быць кантовыя, а не круглыя, каб куры, сплючы, лепш на іх трымаліся.

Вельмі добра штогод бяліць куратнікі мелам, а двойчы ці хаця б раз у тыдзень мыць і шараваць іх. Памяшканні, якія апальваюцца, трэба штодзённа падмятаць і пасыпаць пяском. Абавязкова некалькі разоў у дзень праветрываць. Карыты з вадой — яе належыць часта мяняць — няхай стаяць там увесь час.

Належная чысціня, акуратнасць, безумоўна, бароніць курэй ад усялякіх хвароб і заразы, спрыяе іх пладавітасці, а таксама ранняму нясенню яек і выседжванню ранніх здаровых куранят. Асабліва, калі птушкам яшчэ даваць корм і піццё не халоднае, а цеплаватае.

Толькі ў моцныя маразы зачыняйце курэй у памяшканні, у іншы ж час хаця б каля поўдня на дзве-тры гадзіны выпускайце на двор, а ў адлігу яны і цэлы дзень могуць хадзіць там.

---

[1] Той, хто не можа мець асобных памяшканняў, якія ацапляюцца, няхай трымае курэй у хлявах ля цёплых абор ці стайняў, захаваных ад лютых паўночных вятроў. Такія хлявы трэба добра агледзець і заканапаціць імхом.

Летам для курэй трэба насыпаць пясок побач куратнікаў.

КОЛЬКІ ПАКІДАЦЬ ПЕЎНЯЎ І Ў ЯКІМ УЗРОСЦЕ. КОЛЬКІ КУРЫЦА НЯСЕ ЯЕК, ВЫБРАКОЎКА КУРЭЙ І ПЕЎНЯЎ

На дзесяць, дванаццаць і нават пятнаццаць курэй пакідаюць аднаго пеўня, які лепш каб меў адзін, а не два грабяні. Курыца пачынае несціся на дзесятым ці дванаццатым месяцы і толькі да чатырох-пяці гадоў здольна класці добрыя яйкі. Певень усяго да чатырох гадоў можа служыць для племені.

Куры вельмі пладавітыя і нясуцца амаль круглы год. Пры належным доглядзе адна кладзе каля шасцідзесяці і нават васьмідзесяці яек. Аднак такую пладавітасць нельга лічыць уласцівай усім курам, бо некаторыя нясуць намнога менш. Наогул льга разлічваць, што курыца, якая ўтрымліваецца адпаведным чынам, дасць ад пяцідзесяці да шасцідзесяці яек. Птушку дакормлівайце пазадкамі і іншым кормам (аб ім ніжэй), але сачыце, каб яна не растлусцела, бо тады альбо зусім не будзе несціся, альбо будзе несці тлустыя яйкі без зародкаў, з якіх птушаняты наогул не вылупяцца.

Для захавання ў добрым стане куратніка, дзе, напрыклад, пяцьдзесят курэй, трэба штогод выбракоўваць дзесяць самых старых птушак і замяняць іх сакавіцкімі ці красавіцкімі куранятамі гэтага года. Пеўняў лепш зменьваць усіх адначасова, каб аднолькавы ўзрост і моц спрыялі міру і згодзе паміж імі. Самыя лепшыя яны — на другім годзе.

ЯК ЗБІРАЦЬ ЯЙКІ

Паколькі куры кладуць свае яйкі дзе папала, штодзённа іх належыць мацаць і замыкаць тых, якія павінны знесціся, а праз колькі гадзін выпускаць на двор. Яйкі неабходна захоўваць у сухім, халаднаватым і цёмным месцы, толькі знесенае першым льга пакінуць у кожным гняздзе, каб куры ахвотна несліся. Але адразу яго варта памеціць вугалем ці чарнілам, каб потым не памыліцца і не ўзяць замест свежага.

Калі не забіраць яек, куры будуць садзіцца на гняздо пасля таго, як знясуць каля пятнаццаці штук. Тое, што седалы апаражняюць, прымушае курэй несціся часам нават усё лета. Вымаць жа яйкі трэба некалькі разоў у дзень, інакш куры адна за другой стануць несціся там, дзе яек больш, а пастаяннае абаграванне можа іх пашкодзіць.

АБ МАЙСТРАВАННІ ГНЁЗДАЎ І КОЛЬКАСЦІ ЯЕК, ЯКІЯ ПАДКЛАДВАЮЦЬ ПАД ПТУШКУ

Курыца выказвае сваё жаданне сесці на яйкі квактаннем і сядзеннем у гняздзе. Таму прымасціце ёй гняздо ў зацішным, утульным месцы, у невялікай скрыні, высланай сенам[1]. У сене зрабіце ямку, шчыльна і акуратна палажыце паўтара дзесятка яек, вакол іх — вянок з саломы, каб яйкі не рассоўваліся і лепш захоўвалася цяпло. У халодную пару колькасць іх не павінна перавышаць трынаццаці, больш жа птушка не зможа добра ўкрыць і абагрэць. У цёплае надвор'е льга класці ад пятнаццаці да сямнаццаці штук.

Пасадзіўшы курыцу на седала, накрыйце яго якой-небудзь дошкай ці старым рэшатам і так пакіньце на два-тры дні. Выпускайце квактуху толькі на кароткі час, каб падкармілася. Пазней гняздо можна адкрыць, бо наседжаныя яйкі птушка ўжо не кіне. А тым курам, што не хочуць вяртацца на яйкі, давайце харч у самім гняздзе, з рукі: трохі намочанага ячменю, каноплі, жыта ці проса.

ЯК АДБІРАЦЬ ЯЙКІ, ШТО ТРЭБА КЛАСЦІ ПАД КУРЫЦУ

Не кожнае яйка прыдатнае для выседжвання, таму іх неабходна ўважліва агледзець на сонцы (супраць яго промняў) ці перад свечкай. Выключыць належыць пакрытыя белымі, празрыстымі кропкамі, падобнымі на ўколы. Вопыт паказаў, што з такіх ніколі не вылупіцца куранят. Сачыце таксама, каб яйкі былі цяжкія, бо менавіта ў гэткіх ёсць сапраўдны зародак. Праверыць, ці яйка добрае, лёгка: апусціце яго ў цеплаватую ваду. Калі плавае на паверхні, адлажыце ў бок (непрыгоднае), а пакіньце толькі тыя, што пайшлі на дно. Яйкі павінны быць знесены не больш як тры тыдні назад. Трэсці і калаціць іх нельга.

Са спічастых яек выдзёўбваюцца пеўнікі, з круглых — курачкі.

---

[1] Аб падкладанні жалеза пад гняздо глядзі у раздзеле *Аб індыках*.

ЧЫМ КАРМІЦЬ КВАКТУХУ. У СЯРЭДЗІНЕ ТЭРМІНУ ВЫСЕДЖВАННЯ ЯЙКІ ПЕРАГЛЯДВАЮЦЬ

Квактуха звычайна сядзіць на яйках ад дзевятнаццаці да дваццаці аднаго дня. На той час яе трэба добра карміць размочаным ячменем, markup рознымі пазадкамі, хлебнымі крошкамі, але ні ў якім разе не маласпажыўнымі прадуктамі, што выклікаюць уздуцце (бульба і інш.). Ваду належыць часта зменьваць, памяшканне праветрываць, старанна падмятаць і чысціць. Таксама неабходна агледзець гняздо, калі курыца пакідае яго, каб падкарміцца: гэта здараецца адзін раз у дзень раніцай на працягу пятнаццаці хвілін. Як квактуха сходзіць з гнязда, яйкі накрывайце палатном ці нечым цёплым.

На сёмы ці восьмы дзень яйкі зноў праглядваюць на сонцы ці перад свечкай. Празрыстыя і светлыя, а таксама зусім цёмныя трэба адкласці ўбок. Пакінуць у гняздзе варта толькі тыя, што з аднаго боку светлыя, з другога — цёмныя, і тыя, у якіх зверху жаўтка цёмная кропка. Менавіта яны аплодненыя і ў іх маецца зародак.

Лепш саджаць у адзін і той жа дзень адразу некалькі курэй, каб пасля выбракоўкі яек добрыя палажыць адным курам, а тым, у якіх не хапае яек, падкласці іншыя, свежыя.

ВЫЛУПЛІВАННЕ КУРАНЯТ. АБ ПЕРАТРАЎЛІВАННІ ІМІ ТАГО, ШТО ЗНАХОДЗІЦЦА Ў ВАЛЛІ. АБКУРВАННЕ ПТУШАНЯТ І АЦЯПЛЕННЕ ПАМЯШКАННЯЎ

З дзевятнаццатага па дваццаць першы дзень неабходна сачыць, ці не пачынаюць выдзёўбвацца кураняты. Больш моцныя самі здолеюць выйсці, нават калі квактуха не пакіне іх ні на хвіліну. Курыца можа два апошнія дні абысціся без корму, а калі яна пажадае есці, лепш яе пакарміць у гняздзе. Слабейшым куранятам, якія доўга мучацца ў яйку, трэба дапамагчы: злёгку надбіць шкарлупіну і асцярожна надламаць яе вакол адтуліны, ужо выдзеўбанай куранём. Тых, што вылупіліся і прасохлі, неадкладна саджаюць пад матку ў цёплае і мякка высцеленае гняздо ці ў гаршчок, напоўнены пер'ем, і трымаюць у цёплым месцы прынамсі суткі. Куранятам нельга даваць есці і піць, пакуль валлё ў іх не апарожніцца. Аднак у гэты перыяд іх неабходна некалькі разоў высадзіць на падлогу, а тым часам пер'е ў гаршку ачысціць і перавярнуць, каб птушаняты сядзелі на сухім і чыстым. Калі пасля дваццаці чатырох гадзін яны яшчэ будуць цяжкія і сумныя, належыць і далей трымаць іх у гаршку, пакуль не

ператравяць тое, што было ў валлі, і не зробяцца лёгкімі і жвавымі. Тады куранят ставяць на рэшата і абкурваюць шкарлупінамі ад яек, з якіх яны выдзеўбліся.

Памяшканне, дзе вылупліваюцца і першыя два дні знаходзяцца птушаняты, хаця б злёгку ацяпляйце. Абкурванне лавандай ці размарынам ахоўвае іх ад розных хвароб. Подсціл з саломы і пакулля ў першыя дні абавязковы.

ЧЫМ КОРМЯЦЬ КУРАНЯТ АДРАЗУ ПАСЛЯ ВЫДЗЁЎБВАННЯ

У першыя дні птушанятам даюць дробныя ячменныя крупы, добра размочаныя ў вадзе, ці проса. Некаторыя гаспадыні сыплюць ім крутыя пакрышаныя яйкі, але гэта карысна маленькім толькі пры паносе (яго яйкі спыняюць), у іншым жа выпадку выклікае запор, які можа прывесці да гібелі.

Зялёную цыбулю ці зеляніну маркоўніку ў невялікай колькасці штотыднёва прымешвайце да корму, каб зберагчы куранят ад шматлікіх хвароб. Ваду часта зменьвайце, стаўце яе ў плазаватым посудзе, бо ў глыбокім птушаняты могуць патануць. Уважліва сачыце, каб дарослыя куры не з'ядалі іх харч, дзеля чаго варта зрабіць будку з калкоў, пастаўленых так часта, каб толькі птушаняты праціснуліся да насыпанага там корму.

ЯК ДОЎГА КУРАНЯТ ТРЫМАЮЦЬ У ПАМЯШКАННІ І ЯК ЯНЫ ПРЫЗВЫЧАЙВАЮЦЦА ДА ЗНАХОДЖАННЯ НА ВОЛЬНЫМ ПАВЕТРЫ. КАРМЛЕННЕ ІХ ПАСЛЯ ДВУХ ЦІ ТРОХ ТЫДНЯЎ

Калі надвор'е цёплае і сухое, толькі пяць першых дзён птушанят пакідаюць у памяшканні, якое праветрываюць. Потым яны могуць прывыкнуць да вольнага паветра. Спачатку іх выпускаюць на трошкі, але часта, зразумела, у цёплае і сухое надвор'е, а потым, калі яно спрыяльнае, кураняты могуць знаходзіцца на двары цэлы дзень. У дождж іх лепш загнаць у памяшканне з адчыненымі, аднак застаўленымі кратамі вокнамі. На двары ж неабходна сачыць, каб яны не лезлі ў буйную траву, бо там пры расе і вільгаці намокнуць, прастудзяцца, а потым і захварэюць.

Пасля двух тыдняў куранят пачынаюць карміць усё меньш, бо на двары яны знаходзяць чарвячкоў і насенне траў. Але пакольki птушаняты яшчэ не могуць самі пракарміцца, трэба ім калі-нікалі падсыпаць круп і пазадкаў. Як абрастуць пер'ем, няхай харчуюцца разам з дарослымі курамі.

АБ ЗГУРТАВАННІ ВЫВАДКАЎ ПАД АДНУ КВАКТУХУ ЦІ КАПЛУНА

Калі адначасова ў некалькіх курэй вылупядца кураняты, тады льга іх з-пад дзвюх-трох квактух аддаць адной. Іншыя будуць свабодныя ад ваджэння птушанят і могуць сесці на яйкі яшчэ раз ці пачнуць хаця б несціся. Аднак курыца не павінна сядзець болей чым тры разы засаб, нават двойчы прымушаць яе выконваць гэткі цяжкі і шкодны для яе здароўя абавязак — вельмі жорстка.

Як на курыных яйках сядзела індычка, куранят з-пад яе лепш таксама аддаць курыцы. Добра навучыць каплуна вадзіць малых, што легка зрабіць, прытрымліваючыся некаторых правіл (аб іх ніжэй). Аднак незалежна ад таго, хто водзіць куранят, лепш, каб іх было менш, тады лягчэй усіх накрыць крыламі і сагрэць.

Нельга, каб меншыя і большыя вывадкі пасвіліся разам, бо квактухі ад зайздрасці б'юцца і часта адна ў адной забіваюць куранят.

ШТО СПАЖЫВАЮЦЬ КУРЫ ВОСЕННЮ. ЗІМОВЫ КОРМ ДЛЯ ІХ. СУШАНАЯ КРАПІВА КАРЫСНА ДЛЯ ПТУШАК

Падчас звозу збожжа ў гумно куры легка знаходзяць сабе багаты харч — рассыпанае зерне, і ім не патрэбны ніякі корм ад гаспадыні, хіба толькі піццё.

Зімой птушкам даюць гатаваную бульбу: працёртую, астуджаную і трохі пасыпаную вотруб'ем альбо молатым неправеяным зернем. Для лепшага засвойвання добра падмяшаць трохі жвіру. Усялякая мякіна, апрача грэцкай і ячменнай, распараная брагай ці вадой пад накрыўкай, з'яўляецца звычайным кормам.

Сухая крапіва разам з насеннем, дробна пасечаная, запараная вадой, а потым пасыпаная вотруб'ем альбо кармавой мукой, спрыяе пладавітасці курэй[1]. Таму варта зрабіць запас травы тады, калі ўсё насенне на ёй, высушыць на свежым паветры ў пучках, развесіўшы галоўкамі ўверх. Захоўваць крапіву належыць пад страхой, на гары, а яшчэ лепш — у якіх-небудзь закрытых кадзях, каб не трацілася насенне і не садзіўся пыл на траву.

Акрамя таго, льга даваць курам, якія нясуць яйкі, у абмежаваных колькасцях і зрэдку ўсялякі ніжэй названы харч, што ўжываецца для

[1] Травы шпергель, яе ў народзе называюць свінакропам, шмат знаходзіцца ў яравым збожжы, менавіта ў аўсе. Калі прасяваць зерне, шпергель з пяском пойдзе пад рэшата. Трава будзе карыснай курам, калі яе высушыць, змалоць і ўжываць як кармавую муку.

адкорму. Патроху і зрэдку таму, што атлусцелыя птушкі несціся не будуць.

ЯК ПАЗБАВІЦЬ КУРЫЦУ ЖАДАННЯ СЯДЗЕЦЬ, КАЛІ ЯНО НЕ З'ЯЎЛЯЕЦЦА САПРАЎДНЫМ ЦІ НЕАБХОДНЫМ

Бываюць квактухі, якія не хочуць ці не могуць цярпліва сядзець у гняздзе, часта злятаюць і ахалоджваюць яйкі. Тады седала трэба разам з курыцай накрыць дошкай, каб у ім было цёмна, а птушцы даваць з рукі хлеб, намочаны ў гарэлцы, параную грэчку. Калі ж гэта не дапамагае, лепш тую курыцу зусім сагнаць з гнязда, хай нясецца і не шкодзіць марна падкладзеных пад яе яек.

Але нярэдка здараецца, што знятая з седала квактуха праз некаторы час зноў адчувае ахвоту сядзець — трэцца, а яек аднак не кладзе. Тады абліце яе сцюдзёнай вадой, намачыце некалькі разоў задок — тым самым напэўна адгоніце несапраўднае жаданне сесці. Гэтак жа робяць кожнай курыцы, калі няма патрэбы, каб яна села на яйкі.

Упартых птушак трэба накрываць якой-небудзь пасудзінай і трымаць у цемры без корму і піцця, тады яны страцяць тое хаценне і пачнуць несціся.

ЯК ПРЫМУСІЦЬ КВАКТУХУ СЯДЗЕЦЬ НА ЯЙКАХ

Жадаючы зрабіць гэта, лепш і больш спажыўна карміце курыцу. Давайце ёй ільняную мякіну, густа завараную з нявейкай ці вотруб'ем, пшанічнае вотруб'е, вельмі клейкае і разбаўленае кіслым малаком, варанае канаплянае семя і г. д.

Калі птушка трохі адкорміцца, дык адразу перастане несціся і ахвотна будзе сядзець на яйках. Каб паступова прывучыць яе, належыць часцей саджаць у цёмнае гняздо на некалькі яек альбо галушак мелу ці нагрэтых каменьчыкаў. З той жа мэтай некаторыя гаспадыні выскубаюць у курыцы трохі пер'я з падбрушша і грудзей — тады яна адчувае холад у гэтых месцах і ахвотна сядзіць на цёплых каменьчыках. Неабходна толькі, калі пачнуць астываць, своечасова замяняць іх на цяплейшыя. Як толькі птушка пачне прызвычайвацца, трэба адразу падлажыць пад яе яйкі, а самой для надзейнасці даваць хлеб, размочаны ў гарэлцы. Кажуць, калі дабаўляць у корм зайчыны памёт, куры будуць лепш сядзець. Робячы тое ж з індычкай у пачатку сакавіка, вы лёгка прывучыце яе сядзець спачатку на каменьчыках, а потым на курыных ці іншых яйках.

Калі курыцу, якая квокча, перамясціць з аднаго памяшкання ў другое, яна часам можа так заблытацца, што потым не будзе сядзець, асабліва калі яе пераносілі цераз ваду. Таму пры вострай патрэбе квактуху неабходна несці ў закрытай скрыні і хаця б на двух-трох яйках. Калі ж яна не жадае сядзець пасля гэтага, належыць накарміць яе хлебам, намочаным у гарэлцы, і накрыць дошкай, каб ёй было цёмна.

ЯК ПЕРАТВАРАЦЬ ПЕЎНЯЎ У КАПЛУНОЎ. ЧЫМ ІХ КАРМІЦЬ

Рабіць пакладанне лепш у пачатку верасня, калі гарачыня ўжо спадзе, а халады яшчэ не настануць. Аперацыя пройдзе больш удала, як ажыццяўляць яе раннім і дужым пеўням. Пазнейшыя і слабейшыя, што не маюць яшчэ і трох месяцаў, не заўсёды яе пераносяць.

Да пачатку аперацыі пеўніка бяруць у абедзве рукі, прыціскаюць яму крылы да бакоў і кладуць уверх брушкам на мякка засланы стол. Іншая асоба выскубае птушцы з пахвіны паміж лапкамі, ля гузкі, некалькі пер'яў і спрытна разразае скуру каля родавых частак, не дакранаючыся тулава, і адразу засоўвае ў разрэз палец, намочаны ў алеі. Пальцам дастае ядзеркі так, каб не параніць вантробы, кладзе ў ранку кавалачак масла (нясоленага), хутка зашывае скуру і змазвае зверху свежым алеем. Затым адразаюць нажніцамі грэбень і шпоры, усе раны змазваюць алеем і пасыпаюць попелам ад сена, як мага лепш прасеяным. Пасля трымаюць пеўнікаў у цёмным, трохі халаднаватым месцы, куды вецер не дастае. Ім увесь час зменьваюць чыстую халодную ваду, а кормяць цестам, замешаным з кіслым малаком, даюць трохі зерня разам з хлебным мякішам, размочаным у малацэ, а пазней у піве, што ўмацоўвае птушанят. Пасля трох-чатырох дзён пеўнікам дазваляюць трохі асобна хадзіць, але да загойвання ран лепш, каб яны былі абаронены ад мух, таму належыць зачыняць іх у цёмным памяшканні.

ПЕРАТВАРЭННЕ КУРАЧАК У ПУЛЯРАК

Ажыццяўляюць гэта ў тыя ж тэрміны, што вызначаны для пеўнікаў. Абыходзіцца з курачкамі неабходна амаль такім жа чынам. Птушку пераварочваюць на стале ўверх брушкам, старанна шукаюць у яе паміж пахвінамі, на сканчэнні грудкі, каля гузкі і родавых частак галачку (памерам з гарошыну), якую выціскаюць праз разрэзаную скуру, а потым адразаюць вострымі нажніцамі. Ранку змазваюць

алеем і пасыпаюць попелам ад сена. Праз некалькі дзён адразаюць у пулярак бародкі (для адзнакі) і таксама мажуць алеем і пасыпаюць попелам. Затым, як і каплуноў, трымаюць у сухім, халодным і цёмным месцы, даюць тыя ж ахаладжальныя і спажыўныя кармы з кіслым малаком.

ЯК НАВУЧЫЦЬ КАПЛУНА ВАДЗІЦЬ КУРАНЯТ

Для такой справы трэба выбраць вялікага і добра аперанага каплуна. Яго трымаюць два ці тры дні прывязаным за нагу недалёка ад клеткі з куранятамі, гладзяць часта па спіне, а птушанятам разам з ім насыпаюць корм. Над пеўнем часта паўтараюць "квох, квох, квох", ці нейкія іншыя гукі, што ўжывае квактуха, калі засцерагае куранят ад небяспекі. Яны павінны быць такімі, каб легка пераймаліся.

Пасля двух-трох дзён гэткага вучэння каплуна ўсё больш абкружаюць куранятамі і ўвесь час вымаўляюць пэўныя гукі. Калі певень пачынае іх пераймаць і з куранятамі знаходзіцца ў згодзе, тады льга аддаць птушанят цалкам пад яго апеку.

Упартага каплуна належыць карміць кожныя тры дні раніцай хлебам, намочаным у гарэлцы, каб давесці яго да нейкага ачмурэння. Тым часам выскубіце яму пер'е пад брухам, а аголеную скуру папарце драбналістай крапівой. Калі потым такога пеўня замкнуць у цёмным памяшканні разам з куранятамі, ён застанецца задаволены, бо яны ціснуцца да яго, як да квактухі, і сваім рухам паслабляюць сверб, што яго непакоіць. Такім чынам каплун прывыкае да куранят і, пэўна, ніводная курыца не будзе іх больш клапатліва вадзіць і больш старанна даглядаць, чым ён. Трэба толькі прывучыць, каб не адбіраў у маленькіх харч, таму лепш даваць яму есці асобна. Калі певень пачне біць куранят ці дзяўбці ў іх корм, адганяйце яго розгай. Пасля колькіх udараў каплун не адважыцца пажывіцца ў птушанят. Так выдрэсіраваны, ён можа некалькі гадоў іх цудоўна вадзіць.

NB. Калі каплун з самага пачатку ўпарта злуе на куранят, лепш такога забракаваць і не клапаціцца марна аб яго навучанні, бо ён заўсёды будзе біць птушанят. Лепш замяніць яго іншым, больш рахманым.

КАРМЛЕННЕ КУРЭЙ І КАПЛУНОЎ ДЛЯ КУХНІ

Майстраванне клеткі. Чым птушак адкормліваць. Пазначэнне курэй, што пазней пойдуць на адкорм. Усіх курэй адначасова адкормліваць нельга, ды і няма ў тым патрэбы. Дастаткова вылучыць у

залежнасці ад расходу пятнаццаць-дваццаць птушак. З гэтай мэтай іх саджаюць у клеткі, якія ставяць на ножкі на вышыні не больш чым паўлокця ад падлогі. Дно ў клетцы трэба два разы ў дзень пасыпаць свежым пяском. Ваду ў пасудзіне — яе куры не мусяць перакуліць — таксама неабходна зменьваць двакроць у дзень.

Кормяць птушак кожныя дзве гадзіны, і ўсякі раз іншым харчам. Ён уключае акрамя звычайнага яшчэ і наступнае: 1) ільняная мякіна, у якую ў час запарвання кідаюць некалькі распаленых каменьчыкаў; 2) пшанічнае вотруб'е, таксама распаранае і змешанае з кіслым малаком (густым); 3) мука з жалудоў з пшанічным вотруб'ем і ільняной мякінай, згатаваная як каша з дабаўленнем семя крапівы; 4) гарох, разбухлы ў чыстай, злёгку пасоленай вадзе. Такі харч лепш за ўсё спрыяе адкорму. Калі куры ці каплуны не хочуць есці, можна прымусова напіхаць ім гарох у валлё. Трэба толькі дзейнічаць асцярожна, каб не задушыць птушку, рукой праводзіць па ніжняму баку шыі, тым самым палягчаючы і паскорваючы глытанне.

Гэткім жа чынам ужываюць галачкі з цеста, прыгатаваныя напалову з ячменнай і аўсянай мукі, што павінны быць памерам як зерне салодкага гароху. Папярэдне высушыўшы, іх размочваюць у вадзе ці малацэ і трохі качаюць у попеле. Калі яны напіханы ў валлё (іх птушкі нават добраахвотна глытаюць), нельга курам даваць есці раней, чым ператравяць галачкі. Так адкормленыя птушкі заўсёды будуць сытымі для кухні. На месца тых, якіх забіраюць на кухню, належыць саджаць на адкорм новых, але абавязкова пазначаць. Курам раздзіраюць адно, два, тры ці больш пер'яў у адпаведнасці з нумарам, пад якім за імі сочаць, каб пасаджаныя пазней не трапілі на кухню найперш ужо добра тлустых.

Аб птушцы, што адкормліваюць у сонным стане, глядзі ў раздзеле *Аб адкорме гусей*. Гэта можа быць выкарастана і для курэй.

Аб кармленні маладой птушкі чарвякамі, знарок дзеля таго разведзенымі. Як іх вырошчваюць. Нішто не з'яўляецца такім каштоўным для адкорму птушкі, як чарвячкі і насякомыя. Паколькі іх не заўсёды знойдзеш багата, трэба распладжваць паскоранымі метадамі. З гэтай мэтай выкопваюць яму глыбінёй у адзін локаць, а шырынёй у два локці і абстаўляюць па сценках дошкамі. Туды насыпаюць агародную глебу, змешаную напалову ці больш з той, што выкінулі з леташняй ямы. Глебу паліваюць свежай валовай крывёю і пасыпаюць вотруб'ем, хаця б невялікай яго колькасцю. Зверху яшчэ наліваюць тлустыя кухонныя памыі, а потым накрываюць дошкай. Па сканчэнні двух дзён зноў паліваюць памыямі, і тады пад дошкай заводзяцца чарвякі, якія распладжаюцца і самі сябе ўтрымліваюць ужо цэлае лета. Кож-

ную раніцу і вечар іх трэба кідаць разам з глебай на лапаце маладой птушцы — яна будзе прагна есці.

Яму належыць кожны раз закрываць дошкай. Пры неабходнасці льга дасыпаць туды агародную глебу і паліць крывёю і памыямі.

ЯК АДРОЗНІЦЬ СТАРЫХ КУРЭЙ АД МАЛАДЫХ

Калі лускаватая скура на лапах курыцы мяккая і трохі вільготная, белавата-шэрага колеру, безумоўна, птушка маладая. Калі ж, наадварот, скура чырванаватая, шурпата-цвёрдая, а па баках свіціцца, падобна рагавому рэчыву, — гэта адзнака таго, што курыца старая і для кухні непрыдатная.

ШТО КУРАМ ШКОДЗІЦЬ

Атрута. Цяганне за хвост. Злятанне з вышыні. Час, калі маладыя кураняты хварэюць. Аддзяленне хворых ад здаровых. Абкурванне заражаных курэй. Заразныя хваробы скаціны ўздзейнічаюць на птушку.

Горкі міндаль, пятрушка, кафейная гушча і сама кава з'яўляюцца для курэй атрутай. Цяганне і тузанне за хвост вельмі шкодныя для іх, як і злятанне з высокага седала. Нарэшце не на карысць ім дзяўбці ўсялякія шкарлупіны ад яек, асабліва ад сваіх.

Маладняк надта схільны да двух хвароб. Да адной якраз тады, калі пачынае расці пер'е ў хвасце, а да іншай — як вырас грэбень. У абодвух выпадках куранятам неабходна цяпло, добры корм. У куратніку мусіць быць суха, бо ў гэты час птушанятам вельмі шкодзіць вільгаць. Нельга дапусціць, каб курыца з імі месцілася проста на падлозе ці глебе. Яна павінна сядзець толькі ў саламяным гняздзе.

Пры кожным захворванні хворую птушку ад здаровай аддзяляюць, паколькі зараза ў куратніку хутка распаўсюджваецца, і ўсе адзнакі яе знаходжання старанна шаруюць і мыюць, а падлогу засыпаюць чыстым сухім пяском. Куратнік часта апырскваюць воцатам ці абкурваюць травамі — лавандай, размарынам, палыном і г. д.

Заразныя хваробы буйной рагатай жывёлы перадаюцца птушкам. Здараецца, што калі хварэе быдла, і ў курэй пачынаецца паморак. Таму трэба сачыць, каб птушка нідзе не хадзіла па слядах хворай скаціны, не дакраналася да яе гною і да здохлай жывёліны.

ХВАРОБЫ КУРЭЙ

Прычыны такога захворвання, як ціпун. Яго адзнакі. Аперацыя. Лякарства супраць хваробы. Ціпун — гэта зацвярдзенне скуры на канцы языка, падобнае на рог. З'яўляецца ён у курэй пры недастатковым спажыванні, адсутнасці чыстага і свежага пітва, а таксама калі птушкі ядуць гарачую гатаваную бульбу ці калі ім даюць ваду ў новым дубовым ці хваёвым посудзе.

Як толькі хвароба выявіць сябе харканнем, ненатуральнымі паводзінамі курэй — яны будуць губляць зерне з дзюбы, бо з-за болю не змогуць яго праглынуць, — трэба асцярожна зняць птушкам з языка нараст іголкай ці ногцем, намазаць язык смятанкай альбо алеем і дзве гадзіны не даваць нічога піць і есці. Затым, змяшаўшы трохі попелу, сажы і перцу з маслам, кормяць гэтым курэй або кладуць ім некалькі дробна накрышаных кавалачкаў сала, пакачаных у сурме. Потым поящь мацярдушкай (Origanum vulgaris), адваранай у вадзе, ці чаборам альбо вадой, згатаванай з дробнымі кавалкамі жалеза з кузні.

Часам націранне попелам языка ўжо пазбаўляе птушку ад захворвання без аперацыі. Але калі ніяк курэй не лячыць, у іх апухае галава, яны худнеюць і нарэшце гінуць.

Цечка курэй, ці нясенне яек без цвёрдай шкарлупіны. Прычыны хваробы. Способы яе лячэння. Выклікаць захворванне можа альбо залішне высокае седала — куры злятаюць з яго і нявечацца, альбо празмерная большасць сярод іх пеўняў, ды яшчэ старых і цяжкіх. Прычыны тыя трэба ўстараніць, а лячыць неабходна наступным чынам: усыпаць у корм пясок і друз, а таксама засмажыць да карычневага колеру ячмень у кафейніку ці на патэльні і даваць птушцы гарачым нашча раніцай. Прычым абавязкова паіць чыстай вадой, а потым зачыніць курыцу на суткі ў зімовай кафельнай печцы — няхай там сядзіць на попеле. Гэта паўтараюць праз дзень да чатырох-пяці разоў, аднак часам дастаткова і аднаго-двух разоў. Дапамагаюць пры хваробе крутыя яйкі і зеляніна цыбулі-парэю. Курам, што цяжка нясуцца, варта ўсунуць у задні праход тры зярняткі звычайнай кухоннай солі ці зубок часнаку.

Аб насякомых, празваных вошамі. Прычыны іх узнікнення і спосабы знішчэння. Лекі. Гэты бруд заводзіцца ад неахайнасці і духаты ў куратніках. Заўважыўшы яго, належыць пачысціць, вымесці і нават памыць і вышараваць седалы і падлогу, пасыпаць яе пяском, які часта зменьваць, ці выслаць свежай альбо сушанай папараццю. Праветрываць і ацяпляць лепш так, каб дым разыходзіўся па памяшканні, што не шкодзіць птушцы, але знішчае насякомых.

Яшчэ курам трэба мазаць ворванню галовы, пад крыламі і над гузкай, старанна ўціраць яе, каб прайшла ўсюды. Для большай дзейснасці варта дадаць да яго парашок з семя сабадылы. Пры адсутнасці ворвані парашок змешваюць з маслам ці алеем.

Аднак захоўвайце асцярогу, каб пры ўціранні парашок не трапіў птушцы ў вочы. Таму на другі дзень прамыйце тыя месцы цёплай вадой, асабліва асцярожна ля вачэй. Калі неабходна, змазванне і абмыванне паўтарыце некалькі разоў.

Лінька. Які корм даюць на той час. Што шкодзіць курам пры гэтай хваробе. Такі хваравіты стан, хаця і прыродны, кожны год пераносяць усе птушкі, як дзікія, так і свойскія. Тады ім патрэбны больш спажыўны і багаты харч, вельмі ўважлівы догляд і захоўванне ахайнасці. Корм належыць падаграваць: проса, каноплі і ўсялякае зерне[1]. Шкодзіць курам холад, таму лепш не выпускаць іх залішне рана з куратніка, а ўвечары раней заганяць, прынаджваючы пазадкамі.

Прычыны паносу. Лякарствы, якія стрымліваюць яго. Панос з'яўляецца звычайна вынікам лішку вільготнага і недахопу сухога харчу. Лечаць недамаганне тым, што даюць курам некалькі дзён толькі сухі корм. Калі гэта не падзейнічае, дасыпаюць (лепш за ўсё ў астылую ячную кашу) парашок з каранёў дуброўкі (Tormentilla) два ці тры разы ў дзень на канцы нажа.

Добра яшчэ карміць птушак гарохавым вотруб'ем, змешаным з ячнай мукой, а ў ваду для піцця кінуць кавалак ржавага жалеза. Хлеб, намочаны ў гарэлцы, таксама скрапляе і саграе страўнік. І вядома ж, цеста з грэцкай мукі, зелені пятрушкі і крапівы, дробна насечаных, куды дабаўляюць крутыя яйкі, таксама пакрышаныя. Вельмі дапамагае пры хваробе аленевы рог, расцёрты і заліты віном. Сумесь даюць курам зранку ці вечарам па сем кропель у піццё.

Што выклікае запор. Кармы для лячэння. Лекі. Запор здараецца ад ужывання крута звараных яек ці ад залішне сухога харчу. Таму лепш некаторы час карміць птушак усім вільготным — свежай зелянінай і травамі. Можна яшчэ зняць пры гатаванні страў, але толькі не кіслых, пену, усыпаць трохі ячнай ці жытняй мукі, накрышыць лісцяў салаты, усё зварыць (не вельмі густа) і ўжываць астуджаным, пакуль не пройдзе запор. Любімым ці пародзістым курам, калі згаданае лякарства не дапамагае, льга дабаўляць манны ў накіп ад варанай салаты, потым мачыць у сумесі хлеб і даваць есці.

---

[1] Льга даваць ячную кашу, у якую пры гатаванні дабаўляецца сухі чабор (яго павінна быць трохі менш, чым круп).

Часам пасля паносу зліпаецца пер'е вакол задняга праходу. Паколькі гэта можа прывесці да гібелі птушкі, пер'е належыць абразаць. Дапамагаюць супраць запору і мурашыныя яйкі.

Пачарненне грабянёў. Пры такой хваробе куры сядзяць сумныя і не хочуць есці. Трэба карміць іх зялёным лісцем капусты, дробна пасечаным, і тоўчаным часнаком з маслам.

Падкурванне маркотных куранят. Іншыя лячэбныя сродкі. Калі кураняты апускаюць крылы. Пры любым недамаганні птушанят лепш пасадзіць на рэшата і падкурыць шкарлупінамі яек, з якіх яны вылупіліся (на ўсялякі выпадак шкарлупіны захоўваюць у гаршку, у сухім месцы). Пасля таго іх увесь дзень нельга выпускаць з памяшкання. Ноздры куранятам льга змазаць свежым нясоленым маслам, бо здараецца, што захворванне ўзнікае ад насмарку.

Сухоты. Лекі і харч. Хвароба часта нападае з-за недагляду, недахопу корму і неахайнасці. Названыя прычыны неабходна ўстараніць і аддзяліць хворых птушак ад здаровых. Карміць іх належыць згатаваным ячменем з дабаўленнем невялікай колькасці пакрышанага парэю, а паіць — вадой, у якой парэй быў размочаны. Буракі, караняплоды ці націнне льга даваць замест парэю, зваранага з ячменем.

Аб заразнай пухліне галавы, яе прычынах. Сродкі супраць хваробы. Мыццё галавы. Пухліна галавы заразная і небяспечная не толькі для курэй, але і для іншай птушкі, асабліва для індыкоў, што лёгка яе набіраюцца. Хвароба ўзнікае ад неахайнасці і духаты ў куратніку, а таксама ад вільгаці і тухлага корму. Таму пазбавіўшыся гэтага, галовы курам змазваюць алеем, язык націраюць соллю і даюць унутр па зубочку часнаку з маслам або іншым белым тлушчам, а ваду для піцця гатуюць з невялікай колькасцю перцу. Нялішне будзе і агледзець, ці няма насякомых і бруду ў галовах птушак. Калі ж з'явяцца гузакі, іх абмываюць воцатам, у якім папярэдне моклі перац і цыбуля.

Прычыны сутаргі ног. Сутарга ног у курэй здараецца ад холаду і бруду ў куратніку. Пасля ўстаранення згаданых прычын ногі птушкам трэба часта мазаць нясоленым маслам, абвярцець анучкамі, таксама намазанымі маслам, і трымаць курэй у цёплым месцы.

Як вызначыць апуханне тулава. Корм. Аперацыя. Засцярога ад холаду. Апуханне тулава інакш называецца запаленне гузкі. Калі курыца не хоча есці, сумуе і апускае крылы, неабходна агледзець, ці не апух у яе канец гузкі. У такім выпадку птушцы належыць даваць харч, які слабіць, бо звычайна захворванню папярэднічае запор. Самым лепшым кормам з'яўляюцца лісты салаты з ячменным вотруб'ем і жыта, адваранае ў вадзе.

Потым, калі нарыў паспее — нарве, яго трэба асцярожна разрэзаць, старанна выціснуць гной, ранку прамыць цёплай вадой напалову з воцатам ці гарэлкай. Выпускаць курэй на холад тады нельга.

Хвароба выказваецца яшчэ і ў тым, што і на горле ў птушкі з'яўляюцца цвёрдыя гузакі. З імі абыходзяцца гэтак жа, як і з раней апісанымі.

Нарывы можна не разразаць, а выпякаць распаленым жалезам.

Ад залішняй тлустасці курыца перастае несціся. Калі мы не хочам з-за добрай пароды ці па іншых прычынах, каб птушка трапіла на кухню, дык варта выскубці ў яе некалькі пер'яў з хваста, абмежаваць корм і даваць шмат вады.

Як адвучыць курэй ад дрэнных звычак. Іншы спосаб з аднолькавым вынікам. Курыца часам сама есць свае яйкі. Каб адразу прымусіць яе адвыкнуць ад такой шкоднай павадкі, трэба спячы яйка на вуглях (яно зробіцца крутым), добра напаліць і палажыць перад курыцай. Яна пачне прагна яго дзяўбці, але апячэцца і адмовіцца ад гэткай прыемнасці потым. Калі ж паўтарыць тое яшчэ некалькі разоў, птушка напэўна вылечыцца ад дурной звычкі. Непаслухмяных курэй лепш адправіць на кухню, бо яны будуць з'ядаць нават тыя яйкі, што кладуць у гняздо.

Некаторыя робяць у яйку дзірку, выліваюць бялок і жаўток, змешваюць іх з густым гіпсам, потым напаўняюць гэтым рэчывам пустую шкарлупіну, адтуліну заклейваюць воскам і пакідаюць яйка ў цёплым месцы, дзе яно хутка ўнутры засыхае і цвярдзее. Тады яго кладуць у гняздо, і курыца, дзяўбучы, раздзірае сабе дзюбу з-за празмернай цвёрдасці яйка. Такі вопыт, безумоўна, можа на яе падзейнічаць.

Заразная слепата курэй. Яе вынікі. Спосабы лячэння. Корм. Калі хвароба ўкінецца ў куратнік, яна робіцца вельмі заразнай і гібельнай. Прычына яе — насмарк (закупорка ноздраў). Трэба праткнуць курыцы ноздры тонкім пяром і змазаць маслам, а таксама аддзяліць хворых птушак ад здаровых.

Падчас хваробы ў курэй у ноздрах утвараецца гной, які дастае і да вачэй. Пухліна бывае настолькі вялікай, што нават выціскае вочы і даходзіць да мозга, ад чаго птушкі гінуць.

Калі вы жадаеце вылечыць курыцу, пухліну належыць своечасова разрэзаць, дастаць гной касцяной лапатачкай, прамыць рану цёплай вадой, у якую ўліць воцату столькі, каб злёгку адчувалася кіслата. Паўтараючы прамыванне часта, можна вылячыць птушку, але яе трэба трымаць у памяшканні, а не на вольным паветры. Пры гэтым неабходна даваць корм спажыўны і ахаладжальны: цеста з

накрышанай салаты і жытняй ці ячнай мукі грубага памолу. Добра дапамагае кіслае малако само па сабе ці ўлітае ў корм.

Ад запалення вачэй робяць сумесь з паловы вады і паловы гарэлкі і кожны вечар і раніцу прамываюць курам вочы. Харч ім даюць, што і пры запорах (глядзі вышэй).

Як вызначыць жаўтуху. Лекі ад яе. Хваробу льга пазнаць па жоўтых вачах птушак. У разгар яе куры пачынаюць лінять у неадпаведны час. Для лячэння іх кормяць толькі крышанай салатай, сырым бураком ці маладым лісцем капусты, змешанымі з вотруб'ем і вадой.

Грузнасць курэй. Харч, які лечыць хваробу. Калі куры сядзяць нерухомыя і слабыя, мала ядуць, часта чхаюць, трэба ім адразу абрэзаць канцы кіпцюроў і часта змочваць іх вадой. Цэлы тыдзень належыць карміць птушак вараным ячменем, потым тры дні ачышчаць лістамі буракоў, салаты і капусты, пазней яшчэ пару дзён даваць чыстае зерне. Тады можна спадзявацца на папраўку курэй, толькі каб у час хваробы яны не ўжывалі такога саграваючага харчу, як каноплі і г. д.

АБ ГУСЯХ

КАРЫСЦЬ АД ГАДАВАННЯ ГЭТЫХ ПТУШАК. ДЗЕ ІХ ЛЬГА РАЗВОДЗІЦЬ

Гусь — адна з самых вартых свойскіх птушак. Усё ад яе прыдатна для выкарастання чалавекам — пух, пер'е, мяса, тлушч, вантробы, усё прыносіць нам выгаду. Таму на развядзенне і ўтрыманне гусей трэба звярнуць асаблівую ўвагу, тым больш, што ніякая астатняя жыўнасць (хіба толькі качкі) не патрабуе так мала расходаў і клопату. Адно безумоўна: там, дзе няма іншай, акрамя стаялай, вады і нават наогул няма ракі ці сажалкі, вырошчваць іх нельга, бо карысці гэта не прынясе.

НЕВЯЛІКУЮ КОЛЬКАСЦЬ ГУСЕЙ НЕ ВАРТА ТРЫМАЦЬ

Птушка гэта, калі за ёй увесь час не сачыць, зробіць вялікую шкоду ў збожжы і на лугах. Таму толькі шматлікімі чародамі належыць гадаваць гусей, каб іх колькасць і выгоды пакрывалі страты на пастушку.

ВЫЛУПЛІВАННЕ ГУСЯНЯТ ПАВІННА БЫЦЬ РАННІМ. ПАМЯШКАННЕ ДЛЯ ГНЯЗДОВЫХ ГУСЕЙ ЗІМОЙ

Гусям больш, чым іншым птушкам, для паспяховага развядзення патрабуецца ранняе выдзёўбванне з яек. Позні́я гусяняты рэдка выносяць ліпеньскую хваробу, якая для старэйшых, а значыць, больш моцных, не вельмі небяспечная. Аднак племянныя гусі, калі яны знаходзяцца не ў ацепленых памяшканнях, а ў халодных хлявах, так азябнуць і застудзяць сабе яечнікі, што пачнуць несці яйкі тады, як гусянятам ужо пара выходзіць. Таму няхай кожная гаспадыня клапоціцца аб тым, каб мецць для птушкі хляўкі, якія па магчымасці льга абаграваць. Інакш яна можа не спадзявацца на добры вынік сваіх клопатаў. Катухі тыя трэба праветрываць і падмятаць два разы штодзень, каб яны былі ў ахайнасці і не душныя, часта пасыпаць пяском.

Гусей не варта зачыняць на ўвесь час, хай ходзяць цэлы дзень на вольным паветры, толькі каб на ноч мелі цёплае сховішча.

З СЯРЭДЗІНЫ ЗІМЫ САМЦАМ І НАВАТ САМКАМ НЕАБХОДНЫ БОЛЬШ СПАЖЫЎНЫ КОРМ

Пачынаючы з Каляд гусям, асабліва самцам, да звычайнага харчу дабаўляюць усё болей чыстай кармавой мукі, а пасля Грамніц, акрамя таго, ім даюць чысты авёс у зерні[1].

АДБОР ПЛЕМЯННЫХ ГУСАК, ІХ УЗРОСТ

Гусей на племя трэба адбіраць белых і ранніх, каб мелі не менш двух гадоў, бо маладзейшыя не будуць добра несціся і сядзець на яйках. А паколькі яны больш даўгавечныя, чым іншыя птушкі (на думку некаторых прыродазнаўцаў, гусі жывуць да пяцідзесяці — шасцідзесяці гадоў), дык самкі могуць выкарыстоўвацца на племя да васьмі і нават да дванаццаці гадоў. Вопыт паказвае: чым гуска старэйшая, тым для племені лепш.

[1] На Грамніцы гаспадыні даюць звычайна гусям нашча зерне розных відаў, змешанае са жменяй простага нятоўчанага перцу на кожныя пятнаццаць птушак. Перац разаграе і ўзбуджае гусей да расплоду.

КОЛЬКІ ТРЫМАЦЬ ГУСАКОЎ. АБ РАСПАЗНАВАННІ ГУСКАМІ СВАІХ ЯЕК. АБ ГНЯЗДОВЫМ ЯЙКУ І АБ ТЫМ, ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ІНШЫЯ

На шэсць — восем гусак дастаткова аднаго гусака, што пасля двух гадоў ужо прыдатны да расплоду і да пяці гадоў можа служыць для гэтай мэты.

Гуска кладзе яйкі двойчы ў год, пазнае свае і таму для кожнай неабходна асобнае седала. Калі яна зняслецца ў ім адзін раз, тоў жо заўсёды будзе яго пільнавацца. Таму пакіньце ёй памечанае першае яйка, гняздовае, а ўсе іншыя адразу забірайце. Яйкі адзначайце нумарам гнязда і захоўвайце дзе-небудзь у халодным і сухім месцы, толькі не на лёдзе.

КОЛЬКІ ЯЕК ПАДКЛАДАЮЦЬ ПАД ГУСКУ. ЯК ДОЎГА ЯНА СЯДЗІЦЬ У ГНЯЗДЗЕ

Калі гуска застаецца на ноч на седале — гэта ўжо несумненная адзнака таго, што яна хоча сядзець на яйках. Тады пад яе падкладаюць ад трынаццаці да пятнаццаці штук, хаця б часткова ёю знесеных, каб ляжалі шчыльна адно да аднаго. Гусь сядзіць звычайна чатыры тыдні, але на дваццаць шосты дзень неабходна гняздо агледзець. Некаторыя яйкі могуць быць ужо надзяўбаныя птушанятамі[1].

АБ КАРМЛЕННІ ГУСАК, ШТО СЯДЗЯЦЬ НА ЯЙКАХ

На працягу ўсяго перыяду выседжвання яек трэба карміць птушку аўсом ці вымачаным у вадзе ячменем, а таксама шмат паіць. Харч, раней прыгатаваны, лепш за ўсё даваць на вольным паветры, каб гуска хаця б крыху была на двары дзеля здароўя. Гняздо тым часам належыць хутка агледзець і пачысціць, бо, як і для іншай птушкі, гусцы неабходна ахайнасць. Гусь звычайна хварэе і нават гіне з-за духаты і бруду.

СВЕЖАЕ ПАВЕТРА АБАВЯЗКОВА

Памяшканне, дзе птушка сядзіць, не толькі праветрываюць, а і ўвесь дзень трымаюць вокны адчыненымі, паставіўшы на іх драў-

---

[1] У некаторых гаспадынь ёсць звычай выскубнуць з гузкі ў птушкі пярынку, калі саджаюць яе на яйкі.

ляныя краты, каб не траплялі туды драпежныя жывёлы. Падлогу падмятаюць і штодзённа пасыпаюць свежым пяском.

ЛІПАВЫ ЦВЕТ КЛАДУЦЬ ПАД ЯЙКІ. АГЛЯД ЯЕК У СЯРЭДЗІНЕ ПЕРЫЯДУ ВЫСЕДЖВАННЯ. ЯК ДАПАМАГАЦЬ ПТУШАНЯТАМ ВЫЛУПЛІВАЦЦА

Калі ў гняздо, звычайна высланае саломай, падкладваюць пад гуску яйкі, непасрэдна пад іх належыць падсыпаць ліпавы цвет. Яго варта змяніць недзе праз два тыдні пасля пасадкі. Ліпавы цвет дапамагае маладым гусянятам перанесці ліпеньскую хваробу, што ў перыяд красавання ліпы іх спасцігае.

У сярэдзіне перыяду выседжвання правяраюць таксама супраць сонца ці свечкі яйкі. Зусім светлыя і цёмныя вымаюць з гнязда: першыя — як не маючыя ў сабе зародка, а другія — як заморкі. Пакідаюць толькі з зародкам гусяняці — такія яйкі зверху светлыя, а знізу цёмныя.

Калі вылупліванне з некаторых яек зацягваецца яшчэ на некалькі дзён пасля дваццаць шостага ці дваццаць дзевятага дня, іх трэба абмыць цёплай гарэлкай, у якой настойваўся часнок. Але дзейнічайце вельмі асцярожна, каб ва ўжо надзяўбаныя яйкі не трапіла гарэлка. Прыкладвайце іх да вуха. Калі ўнутры чуецца слабы гук з перапынкамі, дапамажыце гусяняці — акуратна надбіце шкарлупіну. Інакш можа здарыцца, што слабае птушаня, не маючы дастаткова сілы, каб прабіць цвёрдую абалонку, памрэ ў яйку.

АБ ЗАСВОЙВАННІ ГУСЯНЯТАМІ НАКОПЛЕНАГА Ў ВАЛЛІ. АБКУРВАННЕ ІХ ШКАРЛУПІНАМІ ЯЕК. УЖЫВАННЕ КЛЯНОВАГА СОКУ. ХАРЧ ДЛЯ ГУСЯНЯТ. КОЛЬКІ РАЗОЎ ІХ КОРМЯЦЬ. КАЛІ ПТУШАНЯТЫ АПУСКАЮЦЬ КРЫЛЫ

У апошнія дні выседжвання гусак нельга ні на момант спускаць з гнязда, а карміць належыць толькі на месцы. Калі гусяняты ўжо выдзеўбуцца, іх трэба пасадзіць у гаршчок з пер'ем, дзе яны павінны быць без ежы адзін ці два дні, у залежнасці ад таго, калі — раней ці пазней — пазбавяцца ад змесціва валля. Гэта легка вызначыць: тады птушаняты робяцца жвавымі. На працягу ўсяго часу іх вымаюць па некалькі разоў з гаршка, старанна ачышчаюць пер'е, даюць магчымасць выпраміць лапкі.

Як толькі гусяняты апарожняць сваё валлё, іх неабходна ўзяць на рэшата, накрыць чым-небудзь лёгкім і знізу падкурыць шкарлупінамі

ад яек, з якіх яны вылупіліся. Пры гэтым варта старанна сачыць, каб вугаль не чадзіў (а такое можа здарыцца, калі вугаль быў выпалены не да канца ці заліты нейкім тлушчам), што шкодзіць птушанятам. Як дым трохі абвее гусянят, з рэшата здымаюць накрыўку і даюць кожнаму птушаняці кляновага соку[1]. Тым жа кляновым сокам, дабавіўшы лыжку ліпавага мёду ці патакі, націраюць ім галоўкі, ноздры, дзюбы і апускаюць у яго ножкі.

Калі гусянят пускаюць пад гуску, іх кормяць спачатку дробнымі ячнымі ці аўсянымі крупамі, разбухлымі ў вадзе, а таксама размочаным хлебам, тым жа самым, што пякуць для качак, і крапівой, пасыпанай аўсянай ці ячнай мукой альбо вотруб'ем, а потым шалупіннем ад соладу, патоўчаным у ступцы і размяклым. Некаторыя даюць патоўчаны і намочаны гарох, але ён схіляе птушанят да хвароб, якія іх спасцігаюць звычайна ў час красавання гароху.

Добра класці гусянятам толькі што зрэзаныя кавалкі зялёнага дзірвану, а пакуль яны малыя, лепш накідаць пырніку і часта яго зменьваць альбо зялёных усходаў жыта. Інакш птушаняты будуць дарэмна спрабаваць рваць траўку з дзірвану і, паколькі яшчэ слабыя, надарвуць сабе спінкі.

Ваду для піцця неабходна ставіць чыстую і часта яе мяняць. Ужо потым можна ім даваць па чарзе накрышаную крапіву з вотруб'ем ці молатым неправеяным зернем, пазадкі ячменю, аўса ці яркі, высеўкі ад усялякіх круп. Кармщь так варта тры разы ў дзень, пакуль птушаняты не аперацца, што звычайна бы вас праз чатыры тыдні пасля вы- дзёўбвання. У гэгы час гусяняты яшчэ слабыя і іх неабходна ўмацоўваць больш спажыўным харчам. Затым акрамя пералічанага даюць таксама ячны ці ярачны солад, кожны вечар трохі дробна працёртага аўса ці ячменю. Калі птушаняты пачнуць апускаць крылы, іх належыць падкурваць шкарлупінамі ад яек, з якіх яны вылупіліся, і не пускаць на двор.

На подсціл няблага ўжываць папараць, толькі часта яе зменьваць.

ПРЫЗВЫЧАЙВАННЕ ГУСЯНЯТ ДА ВОЛЬНАГА ПАВЕТРА. ІМ ШКОДЗІЦЬ ЯК ХОЛАД, ТАК І ДУХАТА

Праз тры дні, як гусяняты вылупіліся, у ясны пагодлівы дзень, кал і на траве няма расы, можна пачаць выпускаць іх на двор на кароткі

---

[1] Сок вельмі рана вясной (нават найперш, чым растане снег) выпускаюць кляновыя дрэвы. Яго захоўваюць у шкляных, шчыльна закаркаваных штофах у халодным месцы да таго часу, як выдзяўбуцца гусяняты.

час. Перад гэтым птушанят прызвычайваюць да свежага паветра ў памяшканні з адчыненымі вокнамі, застаўленымі кратамі. У холад, слату іх лепш трымаць (нават увесь тыдзень і больш) у памяшканні, якое трэба праветрываць і падмятаць.

Ад прастуды ці намакання ў маладых гусянят здараецца сутарга, ад чага яны гінуць. Птушаняты вельмі адчувальныя да холаду, пакуль яшчэ ў пуху і не пакрыліся пер'ем. У больш цёплае ж і яснае надвор'е іх варта хаця б на нядоўга выпускаць з памяшкання некалькі разоў на дзень. Паколькі яны не пераносяць духаты, вокны ў катухах павінны быць цэлы дзень адчыненымі.

НАВАТ СТАРЭЙШЫХ ГУСЯНЯТ НАЛЕЖЫЦЬ ПАДКОРМЛІВАЦЬ. ШТО ШКОДЗІЦЬ ГУСЯМ

Маленькіх гусянят пасуць асобна са сваімі маткамі і не аб'ядноўваюць са ўсім статкам, пакуль добра не падрастуць. Хоць яны і самі здольны знаходзіць для сябе харч у траве і на вадзе, аднак неабходна іх адразу тры, а потым два разы ў дзень падкормліваць. Галодныя птушаняты будуць дрэнна расці і абы ад чаго дохнуць.

Абавязкова трэба сцерагчыся, каб гусі не трапілі да стаялай вады, дзе звычайна маюцца п'яўкі. Яны залазяць птушкам у ноздры, дабіраюцца да мозга і губяць іх. Вельмі шкодзіць гусям расліна блёкат (Hyosciamus), таму яе неабходна выдзіраць і знішчаць, перш чым выпусціць птушанят на выган. Пятрушка і відук таксама з'яўляюцца атрутай, як і насякомае, што клічуць раслінная вошшу. Ад яе належыць старанна ачышчаць зеляніну, якую даюць гусянятам.

Перад дажджом і пасля яго вылазяць на паверхню зямлі глебавыя чарвякі, чым малыя птушаняты любяць паласавацца. Але яны настолькі жывучыя, што нават калі гусяняты іх глытаюць, усё роўна не гінуць, а часта прагрызаюць валлё ці вантробы гусянятам і тыя здыхаюць. Таму не спяшайцеся ў непагадзь выганяць маладую птушку, асабліва на мураву, дзе звычайна шмат поўзае чарвякоў. На ўтрамбаваных шляхах іх менш, туды і выпускайце гусянят. Не на карысць птушкам і дзяўбці шкарлупіны ад яек, асабліва ад сваіх. Кажуць, што ад гэтага яны пачынаюць несці яйкі без шкарлупіны.

У ЛІПЕНІ ГУСЯНЯТЫ ХВАРЭЮЦЬ. ЯК ІХ ЗБЕРАГЧЫ Ў ТОЙ МЕСЯЦ

Ліпень для гусянят — самая цяжкая пара. Менавіта калі квітнеюць ліпы, яны пачынаюць нядужаць і вельмі слабеюць. Хвароба асабліва

паражае позніх птушанят (таму і бездапаможных), і яны, бывае, усе здыхаюць.

У такі крытычны час іх неабходна падтрымліваць добрым і спажыўным кормам. Найлепшы харч для гусянят тады — солад з яравога зерня ці нават само зерне. Трэба таксама падкідваць ім сцябліны з кветкамі ці семем агароднай гарчыцы. Яе гаркота ўмацоўвае птушанят. Акрамя таго, ім мажудь алеем вушкі і нават заліваюць туды алей.

Хлявы высцілаюць трыпутнікам, які часта зменьваюць. Пах расліны таксама ўмацоўвае гусянят і абараняе іх ад вошай. Насякомыя нападаюць на яшчэ неакрэплых птушанят, прычыняюць ім сверб, наганяюць невыносную тугу, што аслабляе гусянят. Калі ж гэты бруд завёўся, неабходна прыбраць як мага чысцей у хляве, старанна праветрываць і падмятаць яго, не дапускаць духаты і дрэннага паху. Сродкі супраць такога зла ўжывайце адразу адпаведна з парадамі, прыведзенымі ніжэй.

ЯК АДКОРМЛІВАЦЬ ГУСЕЙ ПАДЧАС ЖНІВА

У жніво, калі ў полі і гумне гусі знаходзяць сабе чым пажывіцца, ім льга нічога не даваць дома. Калі ж яны адкормяцца рассыпаным зернем, той гаспадар, у каго гусей шмат, можа некаторую іх частку забіць і прыгатаваць вэнджаныя ці марынаваныя палаткі (хіба што залішне цёплае надвор'е гэтаму перашкодзіць). Астатніх птушак адкормліваюць адпаведна змешчаным тут правілам.

ВЫПУСКАЙЦЕ ГУСЕЙ НА ЎСХОДЫ ЖЫТА ЎВОСЕНЬ

Позна восенню, калі глеба пачынае замярзаць, гусей выганяюць на маладыя ўсходы жыта, якія іх добра ўмацоўваюць і падрыхтоўваюць да наступнага лёгкага адкорму. Робяць тое толькі ў тыя дні, калі зямля замёрзлая (пасля марознай ночы). Інакш птушкі з сырой і мяккай глебы будуць выцягваць сцяблінкі разам з карэньчыкамі. Да таго ж памёт вадаплаўнай птушкі, гэта значыць гусей і качак, вельмі гарачы і выпальвае глебу, а таму, магчыма, шкодзіць пасевам. Але паколькі гусей выпускаюць на ўсходы ў перадзімовы час, вельмі верагодна, што шкоднае ўздзеянне памёту памяншаецца маразамі.

ЧЫМ КАРМІЦЬ ГУСЕЙ ЗІМОЙ

Пакінутым на зіму птушкам даюць сырую, пасечаную моркву, рэпу, бульбу, храпкі капусты. А таксама мякіну: аржаную, гарохавую і

нават грэцкую. Яна павінна быць добра распарана брагай ці гарачай вадой пад накрыўкай. Мякіну абавязкова пасыпаюць молатым неправеяным зернем. Часам кормяць гусей высеўкамі ад усялякіх круп, а таксама шалупіннем ад соладу і гушчай ад брагі.

АБ ВЫСКУБАННІ ПУХУ. КОЛЬКІ ЯГО МОЖНА МЕЦЬ З ГУСІ

Некаторыя восенню і вясной выскубаюць у гусей пух з грудзей, жывата і верхняй часткі крылаў і збіраюць яго значную колькасць, асабліва калі трымаюць вялікі статак. Але я адчуваю агіду да ўсяго, што прыносіць пакуты беднай істоце. Нікому не раю так рабіць, бо і птушкі ад гэтага худнеюць.

Калі рэжуць гусей, з дзесяці іх збіраецца звычайна не менш чым фунт пуху і чатыры фунты нескубанага пер'я, хіба што птушкі былі позція, дрэнна дагледаліся і змарнелі ад голаду.

ХВАРОБЫ ГУСЕЙ І ЛЕКІ АД ІХ

Сродкі, прадухіляючыя ад захворванняў маладых гусянят перад апярэннем і з'яўленнем крылаў. Лекі ад незразумелых хвароб. Добра ахоўвае маленькіх гусянят дробна пакрышаны часнок — яго дабаўляюць у корм — і кавалак камфары ў вузле з анучы, які трымаюць у вадзе, прызначанай для піцця птушанятам. Гэта ім даюць, пакуль яны абрастуць пер'ем і крыламі, што звычайна зацягваецца да ліпеня. Адначасова не шкадуюць і спажыўнага харчу, а хлявы высцілаюць папараццю.

Лекі ад недамагання гусей у сярэдзіне лета. Бывае, у сярэдзіне лета пачынаецца паморак гусей, прычыну якога нельга вызначыць. Тады неабходна згатаваць у вадзе мацярдушку (Origanum vulgaris) — зеляніну разам з кветкамі, астудзіць і паіць гусянят нашча.

Насякомыя. Прычыны хваробы і спосабы яе ўстаранення. Чым гусям мажуць головы. Сродкі ад мушак, якія залазяць ім у вушкі, і п'явак, што трапляюць у ноздры. Паколькі гэтая погань нападае на гусей часцей з-за духаты і неахайнасці, трэба падвоіць клопаты аб ачышчэнні хлявоў, праветрыванні і падмятанні іх. Належыць пасыпаць падлогу сухім пяском і высцілаць свежай папараццю, абавязкова змяняючы яе.

Гусям ці гусянятам мажуць галоўкі, пад крыламі і над гузкай алівай або ільняным алеем напалову з ворванню (у лыжку сумесі дадаюць яшчэ тры кроплі шкіпінарнага алею) і нават вушкі пры

дапамозе пёрка, бо туды, асабліва каля Святога Яна, часам залазяць камары, мушкі і іншыя насякомыя, што невыносна мучыць птушак.

Наяўнасць насякомых легка вызначыць па наступных адзнаках: гусяняты апускаюць крылы, выцягваюць шыі, не хочуць есці і трасуць галоўкамі. Тады неабходна ўліваць ім у вушы столькі алею, каб ён амаль напоўніў іх, і насякомае адразу выплыве.

Здараецца таксама, аб чым ужо ішла размова, што п'яўкі нават старым гусям залазяць у ноздры, дастаюць аж да мозга, ад чаго птушкі гінуць. У такім выпадку ім у ноздры ўсыпаюць крыху дробнай солі ці ўліваюць некалькі кропель алею з ворванню і шкіпінарным маслам, як вышэй гаварылася. Галоўку мажуць той жа сумессю. П'яўкі могуцьываліцца і гусь ачуняе, калі толькі яны залезлі не вельмі далека і не трапілі ў мозг.

Панос. Прычыны хваробы. Лекі. У чэрвені і ліпені ў гусей звычайна бываюць паносы з-за частых дажджоў, бруднай вады і праглынутых з ёй насякомых і п'явак. Пры такой нядужасці ім сыплюць у ваду дробныя кавалкі жалеза (яны адлятаюць пры каванні молатам) або мочаць у вадзе хваёвыя і яловыя парасткі і галінкі і даюць гусянятам піць.

Добра дапамагае тытунёвы попел, насыпаны ў корм. Парашок з кораня дуброўкі (Tormentilla) на кончыку нажа дабаўляюць у харч два ці тры разы ў дзень, што хутка спыняе захворванне.

Прадухіляючыя сродкі пры ліпеньскай хваробе. Высцілаюць хляўкі папараццю, мажуць птушкам галовы алеем, заліваюць яго ў вушы, часам падкурваюць шкарлупінамі ад яек, з якіх яны вылупіліся, і падкідваюць ім цэлыя кусты гарчыцы з семем і лісцем.

АДКОРМ ГУСЕЙ

Калі адсаджваць гусей. Падрыхтоўка да кармлення з надыходам маразоў. Гэтых птушак у цёплае надвор'е нельга добра адкарміць, бо яны пацеюць і трацяць значную частку сваёй вагі. Адсюль у нашых гаспадынь забабоны: быццам бы гусь ніколі не патлусцее, пакуль не паспрабуе лёду.

Да маразоў гусей кормяць дробна накрышанай сырой морквай, а калі яе не хапае, дык бульбай і бручкай. Дзеля разнастайнасці ім даюць усялякую мякіну, распараную брагай ці гарачай вадой, а яшчэ бульбу, звараную, расцёртую і пасыпаную якой-небудзь нявейкай. Акрамя таго, позняй восенню, калі глеба замерзне, гусей выпускаюць на ўсходы жыта, на якіх яны так хутка папраўляюцца, што некаторыя гаспадары адразу ж рэжуць іх на палаткі.

Майстраванне хляўкоў для адкорму. Адкорм гусей у стане беспералыннага сну. Уласна кажучы, адкорм заключаецца ў тым, што ў лістападзе ці студзені гусей саджаюць у цёмнае, сухое і чыстае месца, дзе не бывае душна і дзе б ім часта зменьвалі подсціл са звычайнай саломы[1]. Перад птушкамі робяць краты, праз якія яны самі не вылезуць, але лёгка прасунуць галаву, каб паесці і папіць. Паміж перакладзінамі кратаў устаўляюць дошчачкі, аддзяляючы кожную гусь так, што яна не можа хадзіць і нават павярнуцца, а толькі сядзіць ці стаіць на мяккім, сухім і заўсёды чыстым подсціле.

У Германіі для птушак на адкорм майструюць ступеньчатыя памяшканні з асобнай перагародкай для кожнай гусі так, каб усіх льга было б асвятліць адной лямпай. Кожныя дзве гадзіны туды ўваходзяць на пятнаццаць хвілін з ліхтаром, і спячыя ў цемры гусі адразу прачынаюцца і з прагнасцю накідваюцца на прынесены корм. У цемнаце яны адразу ж засынаюць, а потым зноў, разбуджаныя святлом, ядуць з ня меншым апетытам. Трэба толькі, каб харч кожны раз быў прыняты, бо ў іншым выпадку ў птушкі лёгка можа ўзнікнуць агіда да яго.

Корм неабходна даваць чаргуючы. Адзін і той жа ўвесь час абрыдне гусі, яна не стане ахвотна яго есці і хутка не паправіцца.

Аб ужыванні аўса для адкорму гусей. Агародніна і мякіна. Шалупінне ад соладу. Колькі часу адкормліваць. Гусі хутка тлусцеюць ад гароху. Чым іх паіць. Добра даваць птушкам вугаль. У нас звычайна адкормліваюць гусей адным толькі мочаным аўсом, у разліку па дзевяць гарцаў на галаву. Аднак калі па магчымасці прытрымлівацца эканоміі зерня, дык часам ад двух ці трох гарцаў аўса птушкі зусім нядрэнна папраўляюцца. Ім даюць па чарзе, як гаварылася вышэй, накрышаную сырую гародніну, моркву, розную мякіну, найлепш распараную ільняную[2], гатаваную бульбу, працёртую і пасыпаную нявейкай ці вотруб'ем і г. д. Абавязкова ставіць гусям свежую ваду, у якую для лепшага засвойвання варта падсыпаць трохі пяску ці тоўчанай цэглы. Калі ёсць шалупінне ад соладу, яно можа замяніць авёс. Трэба толькі добра яго распарыць. Дзевяці-дванаццаці дзён, нарэшце двух тыдняў дастаткова для належнага адкорму гэткім чынам гусей на палаткі, марынаваныя ці вэнджаныя.

---

[1] Некаторыя перад адсаджваннем гусей на адкорм выдзіраюць у іх пер'е з гузкі, сцвярджаючы, нібыта яно перашкаджае птушкам таўсцець.

[2] Ільняная мякіна вельмі добра адкормлівае птушку, але паколькі гэтак жа, як і бручка з капустай, надае мясу ўласцівы ёй пах, дык за некалькі дзён перад забоем лепш пазбягаць такога харчу.

Гарох, намочаны ў цёплай, злёгку пасоленай вадзе (бяруць той, які не варта ўжываць на кухні, гэта значыць пазадкі), таксама спрыяе адкорму. Аднак неабходна мець на ўвазе, што нельга мачыць яго вельмі доўга, бо ён можа закіснуць і таму пашкодзіць гусям.

Ваду трэба часта змяньваць, даваць шмат, каб яна ўвесь час стаяла перад кратамі. Некаторыя яшчэ ў вадзе штодзённа гасяць вугаль, ад чаго, як і ад салёнага гароху, у гусей робіцца больш ацёчнай печань[1]. Даюць ім таксама для паляпшэння стрававання вугаль у камячках, якія яны з задавальненнем глытаюць.

Як яўрэі адкормліваюць сваіх гусей на шмалец. Літоўскія яўрэі мала ўжываюць масла, але вельмі ім падабаецца тлушч гусіны — шмалец. Таму яны раскормліваюць звычайна для сябе гусей да такой ступені, што з кожнай птушкі маюць больш чым па паўгарца тлушчу. Праўда, для атрымання такой колькасці шмальцу яўрэі абдзіраюць з гусі ўсё, не пакідаючы, як тое робіцца ў нас, нават скуры.

Птушкі пры гэтым харчуюцца адным толькі гарохам ці бобам, размочаным нават без солі, дзеля чаго расходуецца па шаснаццатцы зерня на кожную галаву.

Ад малака з мукой гусі тлусцеюць добра. Некаторыя замест чыстай вады гатуюць птушкам такое піццё: у кіпячую ваду сыплюць трохі жытняй мукі і старанна разбоўтваюць. Пасля таго як поліўка астыне, даліваюць кіслага малака ці маслёнкі. Аднак я гэта не спрабавала рабіць у сябе.

Перасцярога для тых, хто купляе птушак на адкорм. Хто не гадуе гусей і набывае іх для адкорму, няхай будзе напагатове і прасочыць, каб яны былі з аднаго гнязда. Гусі, сабраныя з розных месцаў, ад нянавісці і боек пачнуць худнець і марнець, нягледзячы на самы клапатлівы догляд. Хіба што, як гаварылася вышэй, ужываць спосаб адсаджвання па асобных загародках, калі адна птушка іншую чапаць не зможа. Але і тады яны будуць раздражняць адна адну галасамі.

---

[1] Для гурманаў пры дапамозе розных вострых, а таксама водарных і салёных прыпраў гусей адкормліваюць так, каб печані іх празмерна павялічваліся і потым служылі для прыгатавання цудоўных паштэтаў. Але ж птушка, печань якой даведзена да гэткага жудаснага апухання, знаходзіцца ў хваравітым стане з-за яе прыгнечанасці, а значыцца, і мы, ядучы той далікатэс, добраахвотна набываем зародак хваробы і недамагання. Калі б мы задумаліся над тым, дык з абурэннем адкінулі б падобныя прысмакі. Людзі не могуць пераадолець агіды да мяса з падыхаўшых валоў, бараноў ці парсюкоў, якіх дарэзалі. Гусь жа, якую адкормліваюць такім чынам, несумненна хутка здохла б, і той, хто яе корміць, пільна сочыць, каб заўважыць момант, калі ў яе пачне балець дзюба — адзнака таго, што хвароба дайшла да самага высокага ўзроўню. Тады птушку спяшаюцца зарэзаць, бо далейшая затрымка можа ашукаць спадзяванні абжор — праз некалькі гадзін гусь ужо будзе нежывы.

АБ КАЧКАХ

НЕАБХОДНА СТАРАННА ПАСВІЦЬ ПТУШАК. КОШТ ГАДАВАННЯ ІХ НЕВЯЛІКІ

Качак, як і гусей, трэба, пасучы, уважліва сцерагчы, бо яны звычайна робяць значную шкоду ў збожжы і на сенажацях. Гэтыя птушкі таксама не могуць абысціся без цякучай вады, дзе знаходзяць вельмі шмат патрэбнага для сябе корму.

Развядзенне качак прыносіць большую выгаду, бо іх догляд абыходзіцца танней, чым догляд гусей. Як толькі трохі падрастуць, качкі самі харчуюцца на вадзе і, не перабіраючы, ядуць усё, што ім трапляецца.

АБ НЕАБХОДНАСЦІ ЎТРЫМАННЯ ЗІМОЙ У ЦЯПЛЕ КАЧАК-КВАКТУХ. КОЛЬКІ ПАКІДАЦЬ КАЧАРОЎ. ЯК ЗАБІРАЦЬ І ЗБЕРАГАЦЬ ЯЙКІ. КАЧАК ДЛЯ НЯСЕННЯ ЯЕК ЗАЎСЁДЫ ТРЭБА САДЖАЦЬ У ТЫХ ЖА САМЫХ КАТУХАХ. КОЛЬКІ ЯЕК ПАДКЛАДВАЦЬ ПАД ПТУШКУ І ЯКІЯ МЕРЫ ПЕРАСЦЯРОГІ ЗАХОЎВАЦЬ, КАБ ПРЫМУСІЦЬ ЯЕ РУПЛІВА СЯДЗЕЦЬ. АГЛЯД ЯЕК У СЯРЭДЗІНЕ ПЕРЫЯДУ ВЫСЕДЖВАННЯ. ТЫТУНЁВЫ ДЫМ ЗГАНЯЕ КАЧАК З ГНЁЗДАЎ

Каб маладыя качаняты добра раслі, неабходна ім раней вылупіцца з яек. Але так ніколі не будзе, калі качкі-квактухі знаходзяцца ў халодных хлявах і прастуджваюцца. Варта таксама ў снежні ці лютым пачаць іх багата карміць, асабліва самцоў, дзеля падмацавання.

Качкі толькі з году да чатырох гадоў могуць служыць для племені. На дзесяць ці дванаццаць птушак патрэбен адзін качар.

Самка пачынае несціся ў сакавіку і кладзе трыццаць і звыш таго яек. Каб качкі не раскідалі іх дзе прыйдзецца, неабходна штодзённа птушак шчупаць і не выпускаць з памяшкання ці хлеўчыка, пакуль не знясуцца ў гняздзе. Калі яйкі забіраць у больш халоднае месца, птушкі будуць несціся вельмі доўга. Але гэта можа прывесці да позняга выседжвання качанят.

Паколькі качкі неахвотна садзяцца на чужыя яйкі, трэба кожную саджаць заўсёды адпаведна адзнакам на яе пер'і ў пэўны катух ці гняздо (глядзі вышэй у раздзеле *Як меціць індычак*). Няхай яна нясецца побач з гняздовым яйкам, памечаным, як звычайна, чарнілам, а потым на ім жа сядзіць.

Пад адну птушку кладуць ад пятнаццаці да сямнаццаці яек. Тэрмін выседжвання — дваццаць восем дзён. Але качкі настолькі пражэрлівыя, што часта сыходзяць з седала, і яйкі ў ім астываюць. Таму старанна накрывайце гняздо зверху дошкай, памяшканне, дзе качкі сядзяць, ніколі не пакідайце адчыненым, а корм і піццё ў дастатковай колькасці два разы ў дзень давайце ў гняздзе.

У сярэдзіне перыяду выседжвання яйкі неабходна агледзець супраць сонца ці перад свечкай. Толькі да палавіны цёмныя, гэта значыць аплодненыя, пакідайце пад качкай, а светлыя — неаплодненыя — выкіньце вон, бо яны дарэмна займаюць месца на седале[1].

Паколькі тытунёвы дым можа зусім сагнаць качку з гнязда, сачыце, каб ён не трапіў у катух, дзе яна сядзіць.

АБ СПАРАЖНЕННІ ВАЛЛЯ МАЛАДЫХ ПТУШАНЯТ. ЧЫМ ІХ КАРМІЦЬ

Вылупіўшыся з яек, качаняты, як і іншыя птушаняты, павінны пабыць пад маткай у цёплым гняздзе ці ў гаршку з пер'ем адны суткі без корму. Потым іх належыць падкурыць у рэшаце шкарлупінамі ад яек, з якіх яны вылупіліся, і добра прапаленымі вугалямі, што не робяць чаду.

Калі качаняты зробяцца лёгкімі і жвавымі, пусціце іх на падлогу і пакарміце. Першыя дні давайце дробныя ячныя крупы, разбухлыя ў вадзе, накрышаныя яйкі, а лепш за ўсё размочаны хлеб.

ПАМЯШКАННЕ ДЛЯ ПТУШАНЯТ. ПРЫЗВЫЧАЙВАННЕ ІХ ДА ВОЛЬНАГА ПАВЕТРА. ШТО ШКОДЗІЦЬ КАЧАНЯТАМ І ШТО ПАТРАБУЕЦЦА ДЛЯ ПАСПЯХОВАГА ГАДАВАННЯ. КАЛІ ІХ ПУСКАЦЬ НА ВАДУ

Некалькі першых дзён лепш трымаць качанят у цёплым памяшканні, добра яго праветрываць, пасыпаць сухім пяском, штодзённа падмятаць. Потым у цёплае і яснае надвор'е трэба паступова прывучваць іх да вольнага паветра, і нарэшце ўжо на цэлы дзень выпускаць на траву і ваду. Калі ж стаяць халодныя і дажджлівыя дні, выганяць на двор льга толькі ў ясныя моманты. Пакуль качаняты яшчэ ў пуху, без пер'я, ім, як і ўсялякім птушанятам, небяспечны прастуда і намаканне. Аднак не могуць яны і без свежага паветра, бруд і духата

---

[1] Вопыт паказвае, што качкі, якіх выседзелі куры ці іншыя птушкі, самі ўжо не прыдатныя для выседжвання.

шкодзяць ім. Таму ў памяшканні, дзе знаходзяцца качаняты, мусяць быць адчыненымі вокны з кратамі.

На ваду маладых птушанят льга пускаць не раней чым праз два тыдні пасля таго, як яны вылупіліся, калі надвор'е цёплае і яснае. У холад і непагадзь рабіць тое можна толькі праз тры ці чатыры тыдні, бо ад прастуды маладняк гіне.

КОЛЬКІ РАЗОЎ У ДЗЕНЬ КАРМІЦЬ КАЧАНЯТ У ЗАЛЕЖНАСЦІ АД УЗРОСТУ

Маленькіх кормяць чатыры разы ў дзень, а як яны ўжо прызвычаяцца да вады і ў ёй пачнуць нешта сабе здабываць, тады ўсё менш і радзей.

Аднак у ліпені, калі качаняты слабыя, іх неабходна падмацоўваць багатым і спажыўным харчам, гэтак жа, як і тады, калі вырастае пер'е, што звычайна пачынаецца каля чацвёртага тыдня пасля вылуплівання.

ШТО ЯДУЦЬ ДВУХТЫДНЁВЫЯ КАЧАНЯТЫ. ЗМЕНА КОРМУ ПАСЛЯ ШАСЦІ ТЫДНЯЎ

У першыя два тыдні, аб чым ужо гаварылася, качанят кормяць чыстым размочаным хлебам, потым для іх пякуць пушны хлеб — з зерня, змолатага з уласнай мякінай, з дабаўленнем мякіны з шатроўкі і жытняга вотруб'я, высевак ад усялякіх круп, нават грэцкіх, нарэшце аўсянай нявейкі і г. д.[1]. Добра выпечаны, а потым размочаны ў вадзе хлеб даюць птушанятам да шасці тыдняў. Затым яны ўжо могуць есці накрышаную крапіву, пасыпаную вотруб'ем ці якой-небудзь мукой.

КОЛЬКІ І ЧЫМ КОРМЯЦЬ КАЧАНЯТ ПАСЛЯ ВАСЬМІ ТЫДНЯЎ

Там, дзе ёсць жалуды, птушаняты мусяць спажываць іх пасечанымі з травой. Шалупінне ад соладу таксама цудоўны харч для іх.

Пасля васьмі тыдняў качанят кормяць усяго адзін ці два разы ў дзень сечанай травой, пасыпанай нявейкай, толькі дзеля тага, каб яны не дзічэлі і ведалі дом, двор, у якім гадуюцца. Тады ўжо акрамя

---

[1] Разам з гэткім хлебам неабходна даваць чорствы, змешаны з буйназярністым пяском, што дапамагае качкамператраўляць корм і засцерагае хлеб ад ужывання на іншыя мэты.

крапівы ім даюць лебяду, трыпутнік, чартапалох, салату, што выйшла ў сцябло, бульбяное націнне і капуснае лісце.

АДКОРМ КАЧАНЯТ НА ЖНІВЕ І ЎСХОДАХ. ЯК ЗАХАВАЦЬ КАЧАК СВЕЖЫМІ ДА СЯРЭДЗІНЫ ЗІМЫ БЕЗ ЗАСОЛУ. ЧЫМ КОРМЯЦЬ ПТУШАК, ЯКІХ БУДУЦЬ САЛІЦЬ

Восенню, калі на жніве, а потым на жытніх усходах качкі адкормяцца, іх льга адразу рэзаць і саліць у малых скрынях[1]. Іншым гадовы не сякуць, а скручваюць моцна і вешаюць за шыі на кручках у лядоўні неаскубеных і непатрошаных. Можаце быць упэўненымі, захаваныя гэткім чынам птушкі застануцца свежымі да Каляд і прыгоднымі для ўжывання на кухні. Хто хоча мець больш тлустых качак, хай падкормлівае іх, як і гусей, сырой накрышанай морквай ці іншай гароднінай.

ЗІМОВЫ ХАРЧ ДЛЯ КАЧАК. УТРЫМАННЕ ПЛЕМЯННЫХ ПТУШАК. ХЛЯЎКІ ДЛЯ НАДВОРНЫХ

Племянных качак і пакінутых на больш позні час для кухні належыць карміць, як і гусей, жытняй, аўсянай і гарохавай мякінай. Яе запарваюць брагай ці вадой і ставяць пад накрыўкай на некалькі гадзін. Акрамя таго, можна даваць птушкам шалупінне ад соладу, высеўкі розных круп, нарэшце ўсялякую сырую накрышаную гародніну, бульбу і, вядома ж, шмат чыстай вады, інакш яны загінуць ад зацвярдзення глоткі. На двары качак пакідаюць столькі, колькі захочуць. Толькі племянных замыкаюць на ноч у памяшканні, якое ацяпляецца, утрымліваецца ў чысціні і праветрываецца. Надворных птушак, прызначаных для позняга выкарыстання, льга зачынядь у хляўках, заканапачаных імхом, чыстых, высланых сухой саломай (яе абавязкова часта зменьваць). Хляўкі неабходна штодзённа праветрываць, каб не было душна. Паколькі качкі рахманыя, адна да другой не ставяцца варожа, іх можна трымаць разам у вялікіх статках.

---

[1] Вясной і улетку, калі яшчэ няма маладой птушкі, дзічыну нельга адстрэльваць, а свежае мяса, асабліва ў вёсцы, атрымаць цяжка, салёныя качкі з'яўляюцца вялікай падмогай для кухні і ўжываюцца для супоў, а таксама іх ядуць, згатаваўшы, халоднымі з хрэнам.

АБ КАЧЫНЫХ ХВАРОБАХ

Качкі па сваёй натуры настолькі блізкія да гусей, што пераносяць тыя ж захворванні, і іх гэтак жа трэба лячыць. Аднак нядужаюць яны вельмі рэдка.

АДКОРМ КАЧАК

Шалупінне ад соладу. Мякіна, гародніна. Размочаны салёны гарох. Адкорм. у сонным, стане. Качкі добра папраўляюцца за чатырнаццаць дзён, калі іх саджаюць у цёмнае цеснае памяшканне, як і гусей, і кормяць шалупіннем ад соладу, разбухлым у вадзе, ільняной мякінай, распаранай гарачай вадой пад накрыўкай на працягу некалькіх гадзін. Усё гэта пасыпаюць мукой з неправеянага зерня. Льга таксама даваць птушкам сырую пасечаную гародніну: моркву, бручку, бульбу. Спрыяюць хуткаму адкорму размочаны ў салёнай вадзе гарох і шчодрае піццё. Але паколькі гарох самі качкі ядуць не вельмі ахвотна, трэба яго ўпіхваць у валлё і асцярожна гладзіць па шыі, каб палегчыць і наскорыць глытанне.

Пра адкорм птушак у сонным стане, калі яны хутчэй за ўсё тлусцеюць, глядзі вышэй у раздзеле *Адкорм гусей.*

Аб захоўванні вяндліны
і саленні розных відаў
мяса і рыбы

САЛЁНАЯ ЯЛАВІЧЫНА

Пакуль мяса не зусім яшчэ ахалодала, неабходна выцерці яго палатном у тых месцах, дзе засохла кроў, бо яна раней за ўсё псуецца. Адразу пасля гэтага ялавічыну соляць з усіх бакоў, моцна ўціраючы рукамі падсмажаную соль, да якой дабаўляюць салетру, лаўровы ліст, размарын і перац англійскі. Тое ж сыплюць і на дно скрыні (прапорцыі глядзі ніжэй). Затым раскладваюць мяса на чыстых сталах, каб канчаткова астыла, а потым укладваюць шчыльна ў скрыню, у дзіркі запіхваючы меншыя кавалкі, і ўтрамбоўваюць шырокай качалкай. Калі пасудзіна напоўніцца, яе зачыняюць, асмольваюць як мага больш старанна, каб паветра не трапіла ў сярэдзіну. Трымаюць у даволі цёплым месцы дзень ці два, пакуль соль растане і насыціць мяса, а потым выносяць у лядоўню. Два разы ў тыдзень скрыню пераварочваюць уверх дном, каб расол наскрозь і ўсюды праняў ялавічыну. Пасля трох тыдняў яе ставяць на лёд.

Прапорцыя напаўнення такая: паўтара пуда мяса бяруць два з паловай фунты пражанай солі і два лоты салетры (на мяса, што будзе выкарыстоўвацца пазней — у канцы лета, можна сыпаць трохі больш солі), па аднаму лоту каляндры, маярану, базіліку. Дадаюць таксама лаўровы ліст, англійскі перац і часнок, хто яго любіць.

NB. Скрыні займаюць дубовыя, але маленькія, каб хутка расходавалася мяса, бо калі паветра трапляе ўнутр, мяса скора псуецца. Яны павінны быць зроблены найлепшым чынам, бо як выцячэ расол, салёная ялавічына прападзе. Перш чым класці мяса, пасудзіну неабходна выпарыць і вымачыць.

САЛЁНАЯ І ВЭНДЖАНАЯ БАРАНІНА

Калі бараніну для чэлядзі соляць не для вэнджання, а каб расходаваць са скрынь, дык у соль не варта сыпаць салетру. Як потым мяса будуць вэндзіць, то трэба ўзяць па паўтара лота салетры на тры фунты падсмажанай солі. Грудзінка і пярэднія лапаткі пры вэнджанні залішне падсыхаюць і сцягваюцца, таму мала прыносяць карысці. Лепш іх у маленькіх скрынях саліць і ўжываць у ежу ўлетку.

Кавалкі мяса, якія можна пячы, і вялікія лапаткі, пакуль яшчэ цёплыя, належыць нацерці соллю і раскласці на стале і лаўках, каб астылі. Потым трэба злажыць іх у скрыні, яшчэ раз перасыпаючы слаі соллю, а таксама лаўровым лістом і англійскім перцам. Шчыльна набітыя пасудзіны, добра асмоленыя трымаюць некалькі дзён у не

вельмі халодным месцы, пакуль соль зусім не растане, а затым ставяць у лядоўню, дзе кожны тыдзень пераварочваюць уверх дном.

Пад вясну тыя скрыні, з каторых не будуць браць бараніну для вэнджання, апускаюць у лёд, а з астатніх вымаюць мяса, што льга пячы, і спачатку сушаць на ветры, а пасля вэндзяць. Бараніна вэндзіцца хутчэй, чым ялавічына.

ВЭНДЖАНАЯ БАРАНІНА ПА-ТАТАРСКУ, УЖЫВАЛЬНАЯ НАВАТ ДА СТАЛА

З барановых лапатак вымаюць косткі і мяса, якое можна пячы. Пакуль мяса цёплае, яго націраюць смажанай соллю, дадаўшы да яе салетру. На паўтара пуда бараніны бяруць два з паловай фунты солі і адзін з чвэрцю лот салетры. Калі раскладзеныя на стале кавалкі добра астынуць, іх кладуць у скрыню, перасыпаюць соллю, лаўровым лістом, размарынам, англійскім перцам і невялікай колькасцю часнаку, пасля чаго зачыняюць накрыўкай і прыціскаюць каменем.

Праз паўтара ці два тыдні мяса з расолу дастаюць, скручваюць у рулет і напалову падпякаюць у печы на бляхе. Потым альбо вэндзяць яго чатыры дні, а самае большае — тыдзень, у лёгкім і негарачым дыме з галінак ядлоўцу, альбо каля пятнаццаці дзён трымаюць на свежым паветры, сочачы пры гэтым, каб не замокла ад дажджу ці снегу. Аднак, як паказаў вопыт, лепш вэндзіць.

ЯЛАВІЧНАЯ ВЯНДЛІНА

Свежае ялавічнае мяса, яшчэ цёплае, моцна націраюць соллю з салетрай з усіх бакоў. Калі яно астыне на стале, складваюць кавалкамі адзін на другі ў скрыню, зноў перасыпаюць соллю, якой можа спатрэбіцца адзін лот з трэццю на фунт ялавічыны, салетры ж — чатыры лоты на пяць фунтаў солі. Трымаюць скрыню дванаццаць ці васемнаццаць гадзін ва ўмерана цёплым памяшканні, а потым выносяць на холад. Як толькі мяса насыціцца соллю, праз восем — дзесяць дзён, яго вешаюць у саладоўні ці сялянскай лазні над самай пячной адтулінай дзе дымна і горача. Назаўтра ж падвешваюць мяса на тры — пяць дзён ужо над больш халодным дымам. Некаторыя спачатку апускаюць папярэдне пасоленую ялавічыну на шнурках у кіпячую ваду на некалькі хвілін, затым націраюць соллю з салетрай і вотруб’ем і, нарэшце, вэндзяць у халодным дыме, для чаго вешаюць высока ў коміне на восем — дзесяць дзён.

Гамбургскім спосабам вэндзяць так: у кіпячую ваду кідаюць мяса, а як яно закіпіць, адразу ж вымаюць, націраюць соллю (на два з паловай фунты яе дабаўляюць два лоты салетры), ставяць на дванаццаць гадзін у цёплую печ, пасля закручваюць у паперу і вешаюць у дым на пяць дзён.

ВЭНДЖАНЫЯ ПАРСЮЧКІ

Вялікіх парсючкоў, каторым па тры ці чатыры месяцы, апарваюць, ачышчаюць і разразаюць удоўж напалам, адразаюць галаву, дастаюць хрыбтовыя косткі. Яшчэ цёплае мяса націраюць соллю, дадаючы на кожны яе фунт паўлота салетры. Калі парасяціна астыне на стале, яе кладуць у скрыню і злёгку перасыпаюць соллю, лаўровым лістом, размарынам і англійскім перцам, прыціскаюць каменем і ставяць у халоднае месца на дзесяць дзён. Па заканчэнні гэтага тэрміну абедзве паловы тушкі разам кладуць пад прэс (дошку з каменем) на два дні. Калі сцячэ сок, выціраюць вільгаць палатном, трохі сушаць на вольным паветры ў цяні на працягу некалькіх гадзін, а потым закручваюць у паперу (у ёй робяць невялікія дзіркі, каб праходзіў дым) і вэндзяць шэсць ці восем дзён.

Перад ужываннем парасяціну вараць у вадзе і падаюць на стол з хрэнам. Льга таксама прыгатаваць з тушак суп.

АГУЛЬНАЯ ІНФАРМАЦЫЯ АБ ВЯНДЛІНЕ

На сто фунтаў свініны бяруць пяць фунтаў пражанай солі, прасейваюць яе праз рэшата, дасыпаюць пяць лотаў салетры, пяць лотаў лаўровага лісту, пяць лотаў англійскага перцу, тры з паловай лоты гваздзікі, дзесяць лотаў каляндры. Усё павінна быць тоўчаным, акрамя каляндры. Часнок і цыбулю таксама можна ўжываць, калі хто любіць.

Як толькі парсюка асмаляць і зверху ачысцяць, кроў зліваюць у пасудзіну і выносяць на холад, а вантробы ставяць у карыце на снег і зверху прысыпаюць снегам, каб кішкі хутчэй астывалі, не прэлі і былі б прыдатныя да выкарыстання. Пасля іх звычайным спосабам чысцяць і мыюць, прычым не скрабуць, а толькі асцярожна здымаюць застылы тлушч. Кішкі потым трымаюць у вадзе, а калі яны адразу не спатрэбяцца, то вешаюць іх і замарожваюць. Затым вымочваюць у вадзе вантробы.

Разабраныя шынкі і іншыя часткі свіной тушы, прызначаныя для вэнджання, тут жа, яшчэ цёплыя, націраюць соллю з салетрай і

раскладваюць на стале — кожную частку асобна. Мяса не кладуць у скрыні пакуль не астыне, інакш яно набудзе непрыемны прэлы пах. Скрыні скарыстоўваюць не вельмі вялікія і запаўняюць да самага верху. Дно іх пасыпаюць соллю і адзначанымі вышэй вострымі прыправамі. Такой жа сумессю перасыпаюць кожны слой мяса. Кавалкі яго складваюць вельмі шчыльна, каб у пустыя месцы не трапіла паветра. Як нельга зараўняць усе дзіркі, ужываюць для гэтага абрэзкі сала. Дробныя часткі — паляндвіцу і языкі лепш саліць асобна, бо на іх пойдзе менш солі.

Калі скрыня запоўніцца да самага верху, апошні рад мяса засыпаюць тоўстым слоем солі з вострымі прыправамі, прыціскаюць накрыўкай і каменем. Пасудзіну трымаюць у даволі цёплым месцы некалькі дзён, каб мяса праняла соль, потым забіваюць накрыўкай, асмольваюць старанна па ўсіх шчылінах і захоўваюць у халодным, але ж не марозным памяшканні, пераварочваючы раз ці двакроць у тыдзень, каб свініна прасольвалася раўнамерна[1].

У сакавіку мяса, якое вынялі са скрыняў у яснае надвор’е, качаюць у пшанічным вотруб’і[2] і вешаюць на ветры на два ці тры дні, каб яно толькі абсохла ад вільгаці, але не страціла свежасці, а затым вэндзяць. Спачатку дым павінен быць крыху цёплым, амаль што халодным, потым усё цяплейшым, але ні ў якім разе не гарачым, бо ад яго мяса можа стухнуць.

Добра таксама вэндзіць усялякае мяса з перарывамі, гэта значыць па адной ці дзве гадзіны на лёгкім дыме, а пасля прытушыць на гадзіну дым у вяндлярні. Так паўтараюць тры ці чатыры разы ў дзень. Праз тры дні льга ўжо даўжэй вэндзіць і перапынак рабіць толькі на ноч. Вельмі гарачага дыму неабходна пазбягаць. Лепш за ўсё яго падтрымліваць гнілымі трэскамі, хваёвымі, яловымі і ядлаўцовымі галінамі.

Трэба мець на ўвазе, што пачынаць вэнджанне належыць у добрае надвор’е, берагчы свініну ад усялякай вільгаці, асабліва сачыць, каб не цякло на яе зверху.

Некаторыя зусім не праветрываюць мяса і толькі ўкачваюць яго ў пшанічнае вотруб’е, пакрываючы ўсю паверхню. Пасля адразу развешваюць у вяндлярні, падкурваюць, але з перапынкамі і ў злёгку

---

[1] Няблага частку свініны, зусім не вэнджанай, захоўваць салёнай для ўжывання летам. Скрыні дзеля таго павінны быць маленькімі, каб у кожную ўмясцілася не болей дзвюх шынак і некалькі дробных кавалкаў мяса. Добра асмоленыя скрыні апускаюць у лёд. Вясной такая свініна мае настолькі далікатны смак, што можа замяніць свежую ялавічыну.

[2] Льга таксама абшыць старым палатном ці ўкруціць у паперу

цёплым дыме, каб не ўпрэла і не перагрэлася. Гэты спосаб вэнджання я паспрабавала сама і мела цудоўную сакавітую вяндліну.

Той, у каго няма надзейных і вопытных работнікаў, якія могуць дакладна выконваць усе загады, няхай лепш спачатку трохі падсушыць мяса, прызначанае для вэнджання, бо ўсялякая нядбайнасць і няўвага тут пашкодзяць. Вялізныя кавалкі вэндзяць тыдні тры, а для дробных — паляндвіц, языкоў і каўбас — дастаткова і двух тыдняў. Нарэшце, кожны ў стане і мусіць сам прасачыць, калі скончыць вэнджанне.

АБ ЗАХОЎВАННІ ВЯНДЛІНЫ

Льга трымаць яе развешанай у цёмным месцы, куды можа трапіць трохі свежага паветра, напрыклад у самой вяндлярні, дзе замест вокан драўляныя краты. Але паколькі ў чэрвені ў мясе заводзяцца звычайна чарвякі, неабходна трохі падкурваць яго халодным дымам. Тады яно зберажэцца цудоўна.

Іншыя гаспадары перасыпаюць вяндліну сухім жытам у кадзях ці проста ў засеках. Сапраўды, такая перасцярога абараняе ад чарвякоў, але ж ад збожжа мяса траціць свежасць і сакавітасць, робіцца цвёрдым і нясмачным.

У некаторых мясцовасцях добра высушаную на ветры вяндліну перасыпаюць хмелем (яго чарвякі баяцца) і кладуць у бочкі. Зверху тоўсты слой хмелю прыціскаюць накрыўкай з каменем і трымаюць бочкі ў халодным і сухім месцы. Як хмель адсырэе, яго замяняюць ці падсушваюць на печы, а вяндліну на некалькі дзён вешаюць на вецер, а потым зноў укладваюць у бочкі. Аднак і калі хмель адразу бяруць сухі, то вельмі рэдка ўзнікае патрэба яго змены ці прасушкі.

Нарэшце некаторыя гаспадары ўкручваюць ці хутчэй абшываюць вяндліну старым палатном, перасыпаюць сухім попелам і ставяць у скрынях у халодным і сухім памяшканні. Попел зберагае мяса ад чарвякоў і залішняга перасыхання. Але неабходна часта правяраць яго, ці не адсырэла празмерна. Калі на вяндліне з'явіцца цвіль, адразу належыць працерці, добра прасушыць на ветры і нават па магчымасці абкурыць халодным дымам на працягу трох дзён.а потым палажыць або ў сухі попел, або на які-небудзь час у жыта, а затым зноў у попел. Такі спосаб захоўвання вяндліны больш прыдатны для невялікіх кавалкаў, якія лёгка абшыць.

ЯК ВЯРНУЦЬ СВЕЖАСЦЬ І САКАВІТАСЦЬ ПЕРАСОХЛАЙ ВЯНДЛІНЕ

Трэба, як апісана вышэй, мяса засыпаць попелам. Яно набудзе некаторую свежасць, у чым я сама ўпэўнілася.

А яшчэ ўкручаную ў палатно шынку ці іншую вяндліну закопваюць на некалькі дзён у зямлю, не вельмі сухую і не залішне вільготную, на глыбіню некалькіх цаляў.

ШЫНКІ

Гэта заднія і пярэднія свіныя лапаткі, на якіх пакінулі скуру. Выгадней рабіць шынкі з маладых, па году, парсюкоў, калі іх адкормлівалі, чым са старых кабаноў. Са старых зразаюць тоўстую і тлустую скуру разам з салам, а з абрэзаных лапатак робяць кумпякі. Спосаб іх салення, вэнджання і захоўвання апісаны вышэй (у раздзеле *Агульная інфармацыя аб вяндліне*). Дадам толькі, што за мяжой, менавіта ў Гамбургу, дзе гатуюць вядомую вяндліну, да дзевяці фунтаў солі дабаўляюць пяць лотаў салетры і фунт цукровага пяску. Атрыманай сумессю націраюць яшчэ цёплае мяса, пакуль яно ляжыць на стале і астывае. Затым, як і ў нас, складваюць у пасудзіну і пасыпаюць рэшткамі тае сумесі. Праз некалькі дзён абсушаныя на ветры шынкі вэндзяць, як звычайна, у коміне ці вяндлярні. Я спрабавала ў сябе так рабіць і ўпэўнілася, што цукар надае шынкам больш крохкасці, але ж у такой вяндліне хутчэй заводзяцца чарвякі, чым у нашай.

Часта нават самыя лепшыя шынкі псуюцца ад няўмелага іх прыгатавання, таму напішу тут, як трэба іх рыхтаваць. Спачатку неабходна падняць верхнюю скурку і нашпігаваць шынку, гэта значыць паўтыкаць гваздзіку, вылажыць лаўровым лістом, а потым апусціць скуру, абляпіць шынку з усіх бакоў хлебным цестам і паставіць у печ. Калі хлеб спячэцца, шынку вымаюць з печы і адразу абломліваюць хлебную абалонку.

Маленькія шынкі з маладых парсюкоў не запякаюць у цесце, а толькі вараць у вадзе. Адразу ж, як згатуюцца, іх дастаюць, бо, знаходзячыся ў цёплай вадзе, яны могуць сапрэць і страціць крохкасць, стаць валакністымі.

Шынка самая смачная, калі яе ядуць цёплай. Некаторыя аддаюць перавагу сырым, добра закопчаным і лічаць іх больш апетытнымі і карыснымі.

КУМПЯКІ

Гэта свіныя лапаткі, заднія і пярэднія, з якіх знялі скуру, каб дадаць яе да сала. Некаторыя робяць іх распластанымі, дзеля чаго вымаюць з лапаткі костку, а мяса рэжуць слаямі — на кавалкі, не да канца разрэзаныя, што трымаюцца адзін за другі. Іх выцягваюць у прадаўгаваты пласт, зусім непадобны на лапатку.

Аднак такі спосаб, хаця і распаўсюджаны, нязручны, бо падрыхтаванае гэткім чынам мяса вэндзіцца з абодвух бакоў і, каб яго ўжываць, трэба шмат ад кавалка адразаць і выкідаць. Да таго ж яно хутчэй пачынае гарчыць. А цэлыя кумпякі пры старанным зберажэнні ад чарвякоў застануцца свежымі да позняй восені. Аб тым, як іх саліць, вэндзіць і захоўваць, глядзі ў раздзеле *Агульная інфармацыя аб вяндліне*.

ПАЛЯНДВІЦЫ І ЯЗЫКІ

Адразу пасля аддзялення ад тушы іх кладуць у свіную кроў на некалькі дзён і ставяць не ў цёплым, але і не ў марозным месцы. Потым дастаюць, а калі кроў сцячэ, выціраюць дасуха, моцна адбіваюць цяжкім кавалкам жалеза, каб былі мяккія, і складваюць як мага шчыльней у малыя скрыні, перасыпаючы слаі наступнай сумессю. На сорак фунтаў паляндвіц і языкоў бяруць фунт з чвэрцю пражанай солі, адзін лот салетры, столькі ж англійскага перцу, а простага перцу і лаўровага лісту, гваздзікі і каляндры — па паўлота. Усё дробна таўкуць, акрамя каляндры — яе толькі злёгку здрабняюць.

Скрыню запаўняюць даверху. Калі для гэтага не хопіць паляндвіц і языкоў, дабаўляюць абрэзкі сала ці рабрынкі. Пасля трымаюць у памяшканні, злёгку ацепленым, каб соль растала, а потым старанна забіваюць накрыўку і асмольваюць. Затым выносяць у халоднае памяшканне, дзе, аднак, мяса не можа заледзянець, і там пераварочваюць скрыню кожныя некалькі дзён на іншы бок.

У сакавіку паляндвіцы дастаюць, трохі праветрываюць, нацягваюць на іх валовыя кішкі і вэндзяць два тыдні ці крыху больш, па патрэбе.

ЯЗЫКІ, ВЭНДЖАНЫЯ ІНАКШ

Тлустыя і вялікія ялавічныя языкі націраюць тоўчанай сумессю з нязначнай колькасці салетры і сухога маярану. Размінаюць соль, ядловец, англійскі перац, трохі гваздзікі, дабаўляюць туды каляндру,

лаўровы ліст, не здрабняючы іх, усё добра перамешваюць і пасыпаюць дно пасудзіны, у якой будуць рабіць засол. Туды шчыльна складваюць языкі, пакачаўшы кожны паасобку ў сумесі, і зверху прыціскаюць каменем. Праз тыдзень языкі, што ляжалі знізу, дастаюць наверх, і так паступаюць тры тыдні. Затым вешаюць іх на ветры для прасушвання, а потым — у комін, дзе яны вэндзяцца некалькі тыдняў.

NB. Каб разнастаіць смак, льга, націраючы салетрай і маяранам, дадаць да сумесі некалькі зубкоў часнаку.

ПАРСЮЧЫНЫЯ РАБРЫНКІ

Рэбры парсюкоў, з пакінутымі на іх тлушчам і скурай, разразаюць напалам ці на тры часткі ўздоўж косткі і соляць разам з мясам у скрынях. Вясной праветрываюць і вэндзяць.

Рэбры вялікіх парсюкоў вызваляюць ад скуры і тлушчу, які складае самую лепшую частку сала, сякуць на кавалкі, добра пасыпаюць соллю, злёгку перцам і, калі зусім астынуць, запіхваюць, зноў жа соля-чы, у старанна ачышчаныя свіныя страўнікі вельмі шчыльна, каб у пустыя месцы нетрапіла паветра. Страўнік напаўняюць настолькі, што яго абодва бакі ледзь можна сцягнуць, і зашываюць. Тады кладуць на тры дні пад прэс, потым выносяць на холад, дзе пакідаюць да сакавіка. Затым вэндзяць у дыме, як і іншую вяндліну.

Пакуль рабрынкі свежыя і не гарчаць, іх льга ўжываць нават для гатавання розных кіслых супоў. Расол з іх вываравецца гэткі ж добры, як з вэнджанага палатка гусі.

Солячы рабрынкі, можна дасыпаць трохі маярану, каляндры і нават дробна накрышанага часнаку.

ГРУДЗІНКА

Гэта грудная костка разам з пакінутымі на ёй тлушчам і скурай.

ГАЛАВІЗНА

Свіную галаву дзеляць на пару сківіц і пару частак з вушамі.

ГАЛЁНКІ

Верхнюю частку свіных ног аддзяляюць ад шынак і кумпякоў, а потым вэндзяць. З маладзенькіх парсючкоў галёнкі не адразаюць, бо яны надта малыя.

КАЎБАСА ЛІТОЎСКАЯ

Да дзесяці фунтаў ачышчанага ад жылаў і акуратна нарэзанага свінога мяса дадаюць тры фунты ялавічыны і два фунты дзічыны[1], прыгатаванай гэткім жа чынам. Дабаўляюць простага перцу два лоты, англійскага — адзін лот, а гваздзікі, маярану, лаўровага лісту — па паўлота, солі пражанай — дваццаць лотаў, салетры — адзін лот. Прыправы павінны быць добра патоўчаныя і прасеяныя. Іх змешваюць з мясам, якое перадусім моцна адбіваюць дубовым таўкачом і ўліваюць конаўку спірту. Зноў добра адбіваюць і дадаюць паўфунта падскурнага цвёрдага сала з каркавіны, нарэзанага кубікамі. Усё старанна перамешваюць і запіхваюць у тоўстыя ялавічныя кішкі, націскаючы, каб унутр не трапіла паветра. Зверху рукой увесь час ціснуць на мяса ўніз, але злёгку, бо кішка можа лопнуць. У сярэдзіне яе мяса ўшчыльняюць пры дапамозе драўлянай качалкі. Калі кішкі ўжо дастаткова напоўняцца, да іх прывязваюць з абодвух бакоў трохі вузейшыя дошчачкі. Каўбасу кладуць пад лёгкі прэс і трымаюць два дні ў даволі цёплым памяшканні, а затым выносяць на холад і зноў прыціскаюць дошкай з каменем. Гнёт паступова павялічваюць. Праз два тыдні каўбасу вымаюць з-пад прэса і вешаюць у халодным месцы. У сакавіку ад яе адвязваюць дошчачкі і вэндзяць у халодным дыме, пераварочва-ючы то на адзін, то на другі бок. Так робяць на працягу двух тыдняў, а потым тыдзень ці два праветрываюць. Пасля кладуць у сухое жыта, хмель, сена ці попел.

NB. Некаторыя замарожваюць мяса для каўбас, каб лёгка рэзалася, але ад гэтага яно часткова траціць сваю свежасць. Раю свежае мяса адразу рэзаць, і пажадана нажом, выкідваючы ўсе цвёрдыя жылы (потым іх льга пасекчы ў карытах секачом). Чым больш тоўстыя і шырокія кішкі выкарыстоўваюць, тым лягчэй іх напхаць і зацісьнуць. Каўбаса тады будзе добрай і сакавітай.

---

[1] Льга мяса лася ці сарны

КАЎБАСА ЛІТОЎСКАЯ ІНШАЯ

На чатырнаццаць фунтаў свінога мяса без жыл і дробна пасечанага бяруць сем фунтаў ялавічыны, фунт пражанай солі, тры лоты простага перцу, столькі ж англійскага, конаўку спірту і трохі патоўчанай салетры. Усё добра перамешваюць і даволі павольна начыняюць ім дасуха выцертыя кішкі. Каўбасы завязваюць, прыціскаюць дошкай з каменем і так трымаюць два дні. Пасля на тыдзень падвешваюць у коміне, а потым на месяц на вольным паветры. Захоўваюць каўбасу ў сене ці ў прасеяным і высушаным попеле, зменьваючы іх адзін раз у тыдзень, у халаднаватым, але не вельмі халодным памяшканні.

КАЎБАСА ІТАЛЬЯНСКАЯ

Нятлустага свінога мяса з лапаткі без жыл дваццаць тры фунты, ялавічыны чатыры фунты рэжуць на дробныя кавалкі, кладуць на рэшата і пакідаюць на дваццаць чатыры гадзіны ў даволі цёплым месцы, каб сцякала. Асобна рэжуць на невялікія плоскія кавалкі шэсць фунтаў цвёрдага падскурнага сала з каркавіны, пасыпаюць дванаццаццю лотамі пражанай солі і таксама трымаюць дваццаць чатыры гадзіны.

Калі з мяса ўся вадкасць сцячэ, яго здрабняюць на фарш, соляць фунтам солі з дадаткам двух лотаў дробна патоўчанага простага перцу ці аднаго лота белага нятоўчанага, двух лотаў карыцы, аднаго лота салетры, аднаго мускатнага арэха і некалькі тоўчаных зубкоў часнаку. Кішкі для каўбас бяруць свіныя, гладкія, крыжавыя. Іх некалькімі днямі раней соляць і кладуць на колькі гадзін у віно[1]. Перад тым, як напіхаць мясам, кішкі наколваюць драцяной шчоткай ці проста іголкай альбо шпількай.

Начыненыя як мага шчыльней каўбасы моцна завязваюць шпагатам, падсушваюць на ветры, а потым вэндзяць тыдзень-два альховым пілавіннем або трэскамі з каляндрай і ядлоўцам. Потым вешаюць іх на вольным паветры, папярэдне старанна ачышчаюць ад цвілі. У інструкцыі, што я атрымала з-за мяжы, прапаноўваецца рабіць гэта шчоткай, намочанай у сумесі алею з віном. Але я загадваю пасля таго, як знімуць цвіль, праціраць спіртам. Каўбаса атрымоўваецца цудоўнай, лепшай ніколі не даводзілася есці.

---

[1] Я віно заменьваю спіртам

КАЎБАСА ІТАЛЬЯНСКАЯ ІНШАЯ

Дванаццаць фунтаў свінога мяса з паляндвіцы ачышчаюць ад жылаў і тлушчу, бяруць яшчэ чатыры фунты ялавічыны, усё дробна крышаць і перамешваюць. Дабаўляюць тры фунты сала, таксама нарэзанага кубікамі, фунт солі, некалькі лотаў простага і англійскага перцу, гваздзікі (прыправы павінны быць добра патоўчаныя), месяць фарш рукамі паўгадзіны, потым накрываюць сурвэткай і пакідаюць на ноч. У наступны дзень ім напіхваюць кішкі як мага шчыльней і вешаюць каўбасы на ветры на некалькі дзён. Пасля правяльваюць у ядлаўцовым дыме.

САЛЯМІ ІТАЛЬЯНСКАЯ

Пяць фунтаў свіной паляндвіцы дробненька рэжуць, адкідваючы жылы, змешваюць з цыбуляй, таксама дробна накрышанай і перацёртай з соллю. Цыбулі даюць столькі, каб у каўбасе адчуваўся яе добры прысмак. Затым сыплюць дзесяць лотаў солі, трохі перцу, усё перамешваюць і патроху напіхваюць шчыльна ў кішкі. Моцна наколваюць іх шаршаткай, завязваюць, потым качаюць па стале ў сурвэтцы, каб начынялася цясней, завязваюць шпагатам і вэндзяць.

Гэтую салямі робяць кароткай, у паўтары чвэрці.

КАЎБАСА ДЛЯ ПРАЦЯГЛАГА ЗАХОЎВАННЯ

Для яе прыгатавання неабходна ялавічыны дзесяць фунтаў, свініны нятлустай столькі ж, свінога сала два фунты, солі тоўчанай дробна адзін фунт, простага перцу два лоты, гваздзікі адзін лот і кварта чыстай вады.

З мяса вымаюць жылы, раздзіраюць ці труць яго як мага драбней, а потым у макатры расціраюць у аднародную рыхлую масу. Дабаўляюць здробненае сала, трохі патоўчанай салетры і тыя прыправы, аб якіх гаварылася вышэй. Усё моцна замешваюць рукамі і ставяць на дваццаць чатыры гадзіны на холад. Пасля шчыльна напаўняюць сумессю кішкі, качаюць на кухоннай дошцы, завязваюць, вешаюць на ветры на некалькі гадзін, нарэшце вэндзяць два тыдні.

КАЎБАСА ГАСПАДАРСКАЯ

Дробна крышаць дзесяць фунтаў свіногa і пяць фунтаў ялавічнага мяса. Дадаюць паўкварты солі, пражанай і тоўчанай, трохі салетры, няпоўную конаўку (у чвэрць кварты) спірту, паўтара лота простага перцу ў зерні, столькі ж патоўчанага, паўлота англійскага перцу патоўчанага, адзін лот гваздзікі. Старанна размешваюць масу, цесна начыняюць ёю кішкі, завязваюць, качаюць па стале і пакідаюць на ноч.

Назаўтра каўбасы прыціскаюць і так яны ляжаць яшчэ тыдзень. Потым іх сушаць на ветры, вэндзяць два тыдні і зноў вешаюць на вецер. Захоўваюць у сухім жыце ці сене.

КАЎБАСА ВЕНСКАЯ

Ялавічыны фунтаў пяць, свініны тры фунты ачышчаюць, дробненька рэжуць, добра перамешваюць і пакідаюць у рэшаце на дваццаць чатыры гадзіны. Сала, накрышанае маленькімі кубікамі, пасыпаюць чатырма лотамі солі ў асобнай пасудзіне. Пасля ў мяса сыплюць солі лотаў дзесяць, кардамону тры лоты, простага патоўчанага перцу чатыры лоты, перамешваюць усё разам з салам і атрыманай масай напіхваюць ялавічныя кішкі, наколваючы іх вакол завязкі. Затым робяць так, як з іншымі каўбасамі (глядзі вышэй).

Можна браць нятлустыя ялавічыну, свініну і свежае сала пароўну. Начыняюць і гатуюць такую каўбасу так, як ужо прыгадана.

КАЎБАСА ДЛЯ ХУТКАГА ЎЖЫВАННЯ

Свініны два з чвэрцю фунты, ялавічыны адзін фунт, цыбулі, смажанай на масле, чвэрць фунта, столькі ж сырой цыбулі, ракамболю ці часнаку — хто як хоча — два ці тры пёркі, солі чатыры лоты, салетры трэць лота, перцу простага паўлота ці трохі больш (на смак) — усё перамешваюць, шчыльна начыняюць масай кішкі свіныя ці каровіныя, добра ачышчаныя. Потым каўбасы вешаюць на ветры на тры дні, пасля вэндзяць тыдзень ці два і ўжываюць адразу, бо доўгага захоўвання яны не вытрымаюць.

КАЎБАСА ДЛЯ ВЭНДЖАННЯ

Нятлустае свіное мяса дробна крышаць, дадаюць да яго ялавічыны чацвёртую частку. На дваццаць чатыры фунты мяса бяруць солі адзін фунт, салетры паўтара лота, простага перцу два

лоты, англійскага адзін лот, часнаку націраюць некалькі зубкоў. Добра перамяшаўшы, атрыманую сумесь напіхваюць у не залішне тоўстыя кішкі і выносяць каўбасы ў халоднае памяшканне, дзе яны вісяць і ждуць сакавіцкага ветру. Калі ж потым трохі праўстрацца, іх вэндзяць у дыме адзін тыдзень. Пакуль свежыя, яны маюць цдоўны смак, але ў канцы мая ўжо пачынаюць гарчыць і да снедання іх не падаюць. Але ж тады каўбасы льга скарыстаць для прыгатавання кіслых супоў.

КАЎБАСА, ЯКУЮ СПАЖЫВАЮЦЬ АДРАЗУ

Тры часткі нятлустай і адну частку тлустай свініны крышаць не вельмі дробнымі кавалкамі. На паўпуда мяса дабаўляюць паўфунта солі, лот прасеянага маярану, два лоты простага перцу і чатыры-пяць шклянак булёну — адвару з костак і абрэзкаў свініны, у якім гатавалася паўфунта накрышанай цыбулі. Усё старанна перамешваюць і робяць каўбасы. Кішкі шчыльна не начыняюць, бо потым, калі варацца, яны могуць лопнуць. Заўважыўшы паветра, іх наколваюць. Каўбасы кладуць на паўгадзіны ў халодную ваду, а потым вешаюць у халодным памяшканні.

Існуе і яшчэ адзін спосаб: замест булёна ў мяса даліваюць такую ж колькасць цёплай вады, а цыбулю дробна крышаць сырую. Гэткія каўбасы таксама добрыя, дый і псуюцца не так хутка і не гарчаць.

І тая і іншая каўбаса варыцца аднолькава. Яе кладуць у каструлю, а яшчэ лепш у гліняную міску, дзе папярэдне на дно наразаюць тонкія лустачкі свежага сала, заліваюць усё вадой ці бурачным квасам і смажаць у печы. Некаторыя замест вады ўжываюць піва.

САЛЬЦІСОН ЦІ КРАВАВАЯ КАЎБАСА

Ад цэлай свіной тушы бяруць падбрушша, галавізну і лёгкія, заліваюць вадой і ставяць на агонь гадзіны на паўтары. Потым кідаюць туды печань і яшчэ паўгадзіны гатуюць. Пасля печань і лёгкія крышаць як мага танчэй, а падбрушша і галавізну рэжуць на кубікі, дабаўляюць конаўку солі, лот простага перцу і чвэрць лота англійскага[1].

Акрамя таго, уліваюць прыблізна кварту расцёртай крыві, прычым абавязкова сочаць, каб фарш зрабіўся ад гэтага вадкаватым, а не згушчаным. Перамяшаўшы найлепшым чынам, начыняюць фаршам дзве часткі каровіных кішок ці тоўстых свіных. Пры

[1] Хто любіць маяран, можа і яго дадаць

адсутнасці іх льга выкарыстоўваць добра ачышчаны страўнік. Звязаныя і зараўняныя кішкі вараць у вадзе паўгадзіны. Калі пасля праколу відэльцам з каўбасы сочыцца толькі тлушч, а не кроў, значыць, яна згатавалася.

Тады каўбасы абмываюць халоднай вадой, кладуць на стол, прыціскаюць на дзве гадзіны дошкай, каб сплясказіся, а потым выносяць на холад. Маючы намер ужываць іх адразу, дадаюць як прыправу цыбулю, засмажаную ў масле ці тлушчы. Калі ж разлічваюць на доўгачасовае захоўванне, цыбулю не дабаўляюць, а саму каўбасу вэндзяць у коміне ў халодным дыме тыдзень ці дзесяць дзён.

Іншы спосаб: Робяць каўбасу толькі з галавізлы, адну палову якой крышаць дробненька, а другую — кубікамі. Часам гатуюць сальцісон толькі з печані, лёгкіх і падбрушша, без галавізны.

КІШКІ ЧОРНЫЯ

Бяруць мукі грэцкай грубага памолу, з саміх круп змолатай, тры з паловай кварты, крыві свіной, працёртай і працэджанай, адзін гарнец, малака гарачага паўгарца, тлушчу свінога гарачага паўтары кварты, солі тры лоты, простага перцу паўлота, англійскага — чвэрць лота. Атрыманую масу размешваюць, наліваюць яе ў кішкі трохі больш чым да паловы, каб хапіла месца для мукі, якая разбухне пасля варкі, і завязваюць. Вараць у вадзе на моцным агні крыху даўжэй за чвэрць гадзіны. Потым кішкі вымаюць, даюць ім астыць у памяшканні, а пасля выносяць на холад і там развешваюць. Перад тым як падаць на стол, рэжуць, падсмажваюць на тлушчы. Ядуць іх цёплымі.

КІШКІ ЧОРНЫЯ, ПРЫГАТАВАНЫЯ ІНАКШ

У гарнец свіной крыві ўліваюць тры кварты салодкага малака і ў гарачае крышаць столькі пшанічнай булкі, каб малако ўсё ўсмакталася. Калі булка ўжо дастаткова размокне, яе старанна расціраюць, усыпаюць тры лоты солі, паўлота простага перцу, чвэрцы лота англійскага, дробна нарэзваюць чатыры фунты сала, дабаўляюць талерку падсмажанай цыбулі, адну чвэрць лота маярану. Усё перамешваюць, падаграюць вельмі асцярожна, увесь час мяшаючы, і чакаюць, каб падрумянілася. Тады здымаюць каструлю з агню, начыняюць гэтай масай кішкі да паловы, сочачы, каб гушча не

аддзялялася ад крыві. Затым вараць у вадзе каля чвэрці гадзіны. Пры ўжыванні ў ежу іх смажаць на тлушчы, як апісвалася вышэй.

КІШКІ БЕЛЫЯ ГРЭЦКІЯ

Дзве з паловай кварты намочаных дробных грэцкіх круп расціраюць з двума яйкамі і дадаюць у тры кварты малака, што кіпела з квартай свінога тлушчу. Крупы старанна размешваюць, каб не збіваліся ў камякі, і ставяць на моцны агонь на тры хвіліны. Запраўляюць сумесь паловай фунта ці трыма чвэрцямі яго цукру, вялікімі ці маленькімі разынкамі, размешваюць і накладваюць у кішкі, пакідаючы месца для разбухання круп. Завязаныя кішкі кідаюць у вар на чвэрць гадзіны. На стол падаюць цёплымі, падсмажанымі на тлушчы.

NB. Ёсць розныя сарты круп: адны больш, другія менш разбухаюць (у залежнасці ад якасці зерня). Таму калі каша робіцца залішне густой, даліваюць трохі малака з тлушчам. У адваротным выпадку дасыпаюць крыху круп. Кішкі ж добра ачышчаюць і націраюць соллю, каб не было ніякага непрыемнага паху.

КІШКІ РЫСАВЫЯ

Кіпяцяць малако з чацвёртай часткай тлушчу. Вымыты рыс прасейваюць праз рэдкае рэшата, адварваюць у вадзе, працэджваюць і высыпаюць у гарачае малако з тлушчам. Здымаюць з агню, вытрымліваюць трохі, каб крупы набухлі, потым зноў крыху вараць. Рыс павінен згатавацца напалавіну. Тады яго запраўляюць паўфунтам цукру, дадаюць разынак, лот карыцы, пятнаццаць зярнятак горкага і жменю салодкага міндалю. Усё размешваюць, астуджаюць, дабаўляюць дзесяць яек, добра ўзбітых. Кішкі начыняюць кашай да паловы, завязваюць іх, зрэдку наколваюць і вараць у вадзе чвэрць ці палову гадзіны, як хто любіць: разварны ці неразвараны рыс. Потым вымаюць, студзяць і на стол падаюць падсмажанымі на тлушчы.

КІШКІ З ГУСІНЫХ ПЯЧОНАК

Расціраюць у ступцы пячонкі, накрышваюць булкі, уліваюць густой смятанкі паўшклянкі, дабаўляюць мускатнага арэха, маярану, чвэрць фунта ракавага масла, конаўку чырвонага віна, смажанай цыбулі, чатыры жаўткі. Масу добра размешваюць і лёгка напаўняюць ёю кішкі, перавязваючы іх кожныя чатыры цалі. Спачатку вараць у

булёне, потым дастаюць, абмываюць у халоднай вадзе і смажаць на масле.

САЛАНІНА

Сала соляць асобна, не разам з іншай свінінай. Не ўжываюць дзеля гэтага ні салетры, ні перцу, толькі на кожны фунт сала, з якога абрэзана ўсё мяса, даюць два лоты пражанай солі. Першую лусту кладуць скурай уніз у плазаватае карыта, надразаюць яе да скуры з прамежкамі шырынёй у тры ці чатыры пальцы, пасыпаюць соллю ўвесь кавалак, уціраючы ў надрэзы. Тое ж самае робяць і з іншай лустай, што кладуць на першую скурай уверх. Трэці кавалак мусіць ляжаць скурай да скуры і г. д. Затым прыціскаюць сала дошкай і каменем і пакідаюць на два ці тры тыдні. Лусты абавязкова пераварочваюць, каб тыя з іх, што знаходзіліся зверху, апынуліся знізу, тады соль раўнамерна насычае іх. Потым сала вымаюць, трохі падсушваюць на ветры альбо захоўваюць у сухім і халодным месцы, куды паветра не даходзіць, ці вэндзяць у халодным дыме. Вэнджанне робіць яго больш стойкім, але надае непрыемны для многіх пах дыму.

Я лічу, што лепш саліць сала, нарэзанае на кавалкі, у скрынях, шчыльна накрытых, якія стаяць у сухім і халодным памяшканні.

Ёсць і яшчэ адзін надзейны і выпрабаваны спосаб захоўвання свежага сала. Значныя лусты яго добра соляць і трымаюць у якой-небудзь пасудзіне васемнаццаць дзён. Пасля дастаюць, закручваюць у сена, высушанае на печы, і складваюць у скрыню, дно якой таксама заслана сенам. Кожны рад яшчэ перакладваюць сенам, каб не было пустых месцаў, у якія можа трапіць паветра. На працягу лета скрыню аглядаюць некалькі разоў. Заўважыўшы на сале вільгаць, старанна яго выціраюць, прасушваюць на ветры, а потым зноў перакладваюць свежым сухім сенам. Калі ж сена адразу добра высушана на печы, тады рэдка ўзнікае неабходнасць яго змяньваць.

Скрыню шчыльна зачыняюць накрыўкай і ставяць у халоднае і вельмі сухое памяшканне. Я ўпэўнілася, што калі сала захоўваць гэткім чынам, яно не псуецца цэлы год.

САЛА

Горшае сала і тонкія кавалачкі лепшага перасыпаюць соллю ў дастатковай колькасці альбо загортваюць у плеўку са здору ці абалонку свінога страўніка, зашываюць і вешаюць у халаднаватым сухім месцы або складваюць у скрыні, перасыпаючы пражанай соллю,

і шчыльна накрываюць. Здор у гэтым выпадку ператопліваюць у тлушч.

NB. Солі даюць паўтара лота на фунт сала.

ТУК, ЦІ СВІНЫ ТЛУШЧ

Усялякі тлушч з кішок асцярожна знімаюць нажом і рэжуць на дробныя кавалачкі, складваюць у каструлю, перасыпаюць соллю і топяць на агні. Потым адразу зліваюць тук праз рэшата ў паліваныя гаршкі. Калі не зрабіць так, ён прыгарыць і пацямнее. Акрамя таго, тлушч добра растопіцца і аддзеліцца ад шкварак тады, калі яны будуць непасрэдна ў каструлі: трэба толькі іх мяшаць і переварочваць, каб не прыгарэлі[1]. Хто хоча мець больш туку, няхай складвае, як я раіла, горшае сала ў скрыні, а здор ператапліваe ў тук.

NB. Калі няма паліванага посуду, можна зліваць тук у драўляны, толькі нельга выносіць яго адразу на мароз, бо ён будзе распіраць пасудзіну і ўвесь выцячэ праз шчыліны паміж клёпкамі. Таму лепш два дні трымаць тук ва ўмераным цяпле, каб ён застываў павольна, а ўжо застылы льга вынесці ў халоднае месца, дзе не сапсуецца.

ПАЛАТКІ ВЭНДЖАНЫЯ І САЛЁНЫЯ

На дваццаць пар палаткоў вагой у два пуды бяруць солі найлепшым чынам прасушанай два з паловай фунты, салетры чатыры лоты, каляндры сем лотаў, простага перцу адзін лот, лаўровага лісту тры лоты, англійскага перцу столькі ж, гваздзікі два лоты. Усе прыправы, акрамя каляндры, дробна таўкуць, змешваюць разам і, укладваючы палаткі ў скрыню, перасыпаюць імі рады. Калі скрыня запоўніцца да самага верху, прыціскаюць палаткі накрыўкай і каменем і трымаюць вз ўмераным цяпле два дні, каб соль добра ўсмакталася. Пасля скрыні забіваюць, старанна асмольваюць і выносяць на холад. Два разы ў тыдзень іх пераварочваюць. У сакавіку абкачаныя ў вотруб'і палаткі вэндзяць у дыме (глядзі раздзел Агульная інфармацыя аб вэнджанні).

У каго шмат гусей, той можа частку іх пасаліць восенню ў малых скрынях, пад вясну закапаць у лёд, а ўлетку вымаць па адной. Гатаваныя палаткі маюць цудоўны смак, калі падаць іх на стол з хрэнам.

[1] Шкваркі кладуць у ежу чэлядзі

ВЭНДЖАНЫЯ СКРУЧАНЫЯ ПАЛАТКІ

Адкормленых тлустых гусей рэжуць, аскубаюць, патрошаць, дзеляць на дзве часткі па хрыбце. Дастаюць з іх усе косткі, націраюць соллю з невялікай колькасцю салетры і кладуць у пасудзіну па два палаткі, адзін на другі мясам у сярэдзіну, каб яно лепш насыцілася соллю, зачыняюць, прыціскаюць каменем і ставяць на восем дзён. Штодзённа паліваюць палаткі расолам і праз дзень пераварочваюць. Потым вымаюць, трохі сціраюць вільгаць, пасыпаюць тоўчаным перцам, простым і англійскім, гваздзікай, лупінамі лімона, скручваюць кожную тушку, абгортваюць паперай, звязваюць шпагатам і вешаюць у дым на тыдзень.

ЗАХОЎВАННЕ МЯСА ЎЛЕТКУ

У моцную гарачыню ці слоту, калі паветра насычана цяплом або вільгаццю, мяса нават на лёдзе хутка псуецца. А ў сельскай мясцовасці часцей за ўсё яго маецца вялікі запас. Тады мяса сякуць на кавалкі, складваюць у пасудзіну без шчылін, заліваюць моцна пасоленай вадой (напрыклад, кварту солі на пяць гарцаў вады[1]). Мяса сухога пасолу чырванее і ператвараецца ў саланіну. У расоле ж яно захоўвае ўсе якасці свежага і нават больш крохкае, чым тое, што ляжыць у лёдзе. Таму такі спосаб асабліва падыдзе тым гаспадарам, у каго няма лядоўні.

Няблага таксама трымаць мяса ў кіслым піве ці добра пракіслай сыроватцы, сырой ці гатаванай, а таксама ў кіслым малацэ. Аднак у гарачыню іх неабходна зменьваць кожныя тры дні.

Яшчэ мяса перасыпаюць просам, вотруб'ем, перакладваюць крапівой ці ўкручваюць у палатно і засыпаюць тоўстым слоем попелу. Цяляціну, што льга пячы, не зусім свежую, замочваюць на некалькі дзён у сыроватцы, ад чаго яна зробіцца белай і крохкай.

ЯК АСВЯЖЫЦЬ САПСАВАНАЕ МЯСА

Мяса належыць выпаласкаць, заліць чыстай вадой, змяніць яе, потым закіпяціць, зняць пену і кінуць у ваду некалькі распаленых вугалеў — яны выцягнуць газ, які выдзяляецца з нясвежага мяса, і тым самым пазбавяць яго непрыемнага паху. Калі першае гашэнне

[1] Салёную ваду потым даюць цялятам і каровам, бо соль для іх, як вядома, лякарства ці сродак, прадухіляючы хваробу.

вугалю зусім не дапаможа, трэба яшчэ раз змяніць ваду, закіпяціць і зноў кінуць вугалі. Праз чвэрць гадзіны мяса льга выняць з вады, гатаваць і прыпраўляць як звычайна.

Каб саланіна не псавалася, варта падчас засолу класці на дно пасудзіны і паміж слаямі мяса крэмніевыя каменьчыкі. Тады яно будзе захоўвацца больш года.

ЯК ЗРАБІЦЬ СВЕЖЫМІ ПРАТУХШЫЯ РАБЧЫКІ

Неабходна намачыць іх у халоднай вадзе, потым палажыць у халоднае малако, паставіць на агонь, каб малако адразу закіпела. Засмажаныя пасля гэтага рабчыкі будуць як свежыя.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ У ЛЯДОЎНІ ДЗІЧЫНУ, ПТУШКУ І РЫБУ

Шытлер дае вельмі добры спосаб, які я ўжо некалькі гадоў ужываю ў сваёй гаспадарцы. Майструюць скрыню ці куфар з вельмі шчыльнай накрыўкай, такой, што паветра ў сярэдзіну не трапляе. У дне пасудзіны робяць дзіркі — туды мусіць даходзіць холад — і ставяць у лёд, каб ён накрываў скрыню амаль поўнасцю. Акрамя таго, унутр яе таксама кідаюць дробныя кавалкі лёду, пасыпаюць іх соллю і раўняюць дзеля працяглага захоўвання. На лёд кладуць тонкі слой саломы, на яе — простую цырату, па шырыні і даўжыні адпаведную памерам скрыні, а затым рыбу, хатнюю птушку, аскубеную і выпатрашаную адразу ж як зарэзалі. У выніку праз некалькі дзён яны робяцца крохкімі. Шытлер раіць нават напіхваць у скрыню прамакальную паперу, але без гэтага льга абысціся.

Тое ж робяць і з дзічынай, якую, на мой погляд, лепш не патрашыць, бо тады яна даўжэй паляжыць. А згодна парадам згаданага аўтара, яе абавязкова выпатрашыць і начыніць ігліцай. Укладваюць дзічыну так, каб адна птушка не дакраналася да іншай. Скрыню зачыняюць.

ЯК ЗАМАРОЖВАЦЬ ПТУШКУ

Позняй восенню адкормленую птушку рэжуць, аскубаюць, патрошаць, прамываюць, звязваюць па дзве, намочваюць у вадзе і вывешваюць на мароз. Гэта паўтараюць некалькі разоў. Калі птушкі добра пакрыюцца лёдам, іх укладваюць у скрыні, перасыпаючы снегам, і так трымаюць на працягу ўсёй зімы. Некаторыя нават адсылаюць у Пецярбург такія грузы.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ДЗІЧЫНУ НАДОЎГА

Неаднаразова я ўпэўнівалася ў тым, што патрошаная дзічына, чым бы яе ні начынялі: крапівой, прамакальнай паперай, хутчэй псуецца, чым тая, з якой вантробы не вымалі. Таму я раю класці птушку непатрошаную ў апісаныя вышэй скрыні ці вешаць у лядоўні ў ніжнім зрубе і сачыць, каб бралі для кухні забітую раней.

ЯК ПЕРАСЫЛАЦЬ ПТУШКУ ДАЛЁКА

Толькі што зарэзаную птушку аскубаюць, патрошаць, начыняюць прамакальнай паперай, выносяць на холад, каб замерзла, і ўкладваюць у скрыні, перасыпаючы кожны рад саломай.

КАЧАК ДА СЯРЭДЗІНЫ ЗІМЫ НЕАБХОДНА ЗАХОЎВАЦЬ ДЛЯ ЎЖЫВАННЯ СВЕЖЫМІ

Калі ўжо настануць халады, птушак, не перакормленых, а адкормленых належным чынам, як звычайна да стала, не рэжуць нажом, а толькі скручваюць ім шыі так, каб яны адразу перасталі жыць. Потым не аскубваюць, не патрошаць, а вешаюць за шыі на сцяне ў лядоўні. Гэтак качкі застануцца свежымі да Каляд. Такі спосаб вельмі выгадны, бо дае магчымасць не карміць птушку і мець яе свежую да сярэдзіны зімы.

САЛЕННЕ ДЗІКІХ КАЧАК

Часта здараецца, што ўлетку паляўнічыя прыносяць надта шмат качак, і тады не ведаеш, што з імі рабіць. Я ў такім выпадку загадвала старых разрэзаць на дзве палавіны, пасаліць, як і хатніх, у кадоўбчыках, дадаючы адзін лот салетры на два фунты солі, і закапаць у лёд, адкуль у любы час можна браць на кухню. Стаіць такое саленне дя самай зімы.

ПРЫГАТАВАННЕ РАБЧЫКАЎ ДЛЯ ДОЎГАГА ЗАХОЎВАННЯ

Аскубеных і выпатрашаных рабчыкаў начыняюць фаршам з працёртай булкі і сала, куды дабаўляюць яйкі, перац і соль. Птушак злёгку запякаюць у печы, астуджваюць, абмакваюць у растопленым масле. Гэтым жа маслам залiваюць дно скрыні, добра асмоленай звонку. Калі масла загусцее, рабчыкаў шчыльна ўкладваюць адзін

каля аднаго зноў заліваюць маслам і, калі яно застыне, кладуць яшчэ адзін слой птушак. Так робяць і далей, аддзяляючы рады маслам. Зверху яго налiваюць не меней чым на два пальцы[1]. Потым скрыню забіваюць накрыўкай, смоляць звонку і ставяць на лёд.

Гэткім жа чынам льга нарыхтоўваць у запас бакасаў. Перапёлкі, амялушкі, драздырабіннікі захоўваюцца так, як і рабчыкі, толькі з іх грудныя косткі вымаюцца разам з вантробамі праз спіну.

БАКАСЫ, МАРЫНАВАНЫЯ НА ЗІМУ

Выпатрашаных птушак пякуць на ражне, паліваючы маслам. Калі яны будуць гатовыя, кладуць на бляху і выносяць у лядоўню, каб астылі. Затым абмакваюць тушкі ў растопленае масла з невялікай колькасцю авечага лою і зноў змяшчаюць на бляху. Як толькі масла на іх застыне, укладваюць бакасаў у паліваныя гаршкі ці ў кадоўбчыкі старанна перасыпаючы лаўровым лістом. Пасля асцярожна заліваюцы воцатам, што кіпеў з соллю, англійскім перцам і эстрагонам. Гаршкі абвязваюць пузырамі, а кадоўбчыкі забіваюць накрыўкамі, асмольваюць і ставяць у лядоўню.

Гэтак жа, як і бакасаў на зіму, слонак і амялушак марынуюць на лета.

ГАЛОВЫ ПАРСЮКОЎ ЦІ ВЕПРУКОЎ, ФАРШЫРАВАНЫЯ ДЛЯ АСВЯЧЭННЯ, УПРЫГОЖВАЮЦЬ СТОЛ

Калі забіваюць парсюкоў перад Калядамі, то адну галаву варта не разразаць, як звычайна, на сківіцы і галавізну. Яе засольваюць цалкам у скрыні з іншым мясам, але пакідаюць зверху, каб лягчэй было выняць па патрэбе. Потым дастаюць косткі і мяса, разразаючы ў самым нізе.

Пасля кладуць на распластаную скуру слой фаршу, апісанага ніжэй, таўшчынёй у палову цалі, скібачкі сала, шынкі, крутыя яйкі, пікулі (прыправа з марынаванай гародніны. — Рэд.). Напаўняюць галаву начынкай поўнасцю, зашываюць знізу тонкай белай ніткай і абшываюць яе ўсю звонку палатном, стараючыся не сапсаваць форму. Затым праразаюць у палатне дзіркі для вушэй, праз якія іх прасоўваюць, каб захаваць натуральны выгляд.

Гэтак прыгатаваную галаву кладуць вушамі ўверх у пасудзіну, куды дадаюць косткі ад яе і ад абрэзаных на фарш лапатак, ножкі,

[1] Хто любіць, няхай загадае шпігаваць рабчыкаў.

галаву цяляці, агародніну, а хто хоча, можа палажыць ялавічыны, цяляціны, што надасць больш смаку і моцы заліўному. Усё заліваюць вадой, запраўленай воцатам — калі ён слабы, то напалам, калі моцны, тады на адну трэць ці чвэрць — і вараць некалькі гадзін. Вядома ж, дабаўляюць карэнне.

Потым галаву вымаюць і ахалоджваюць, адвар працэджваюць праз рэшата, а, зняўшы тлушч, яшчэ і праз сурвэтку, расцягнутую на чатырох ножках перакуленай табурэткі. Усё зноў уліваюць у каструлю, дадаюць туды паўшклянкі віна, два нарэзаныя лімоны, кавалак сухога булёну і трохі солі. Затым узбіваюць шэсць бялкоў з невялікай колькасцю вады і ўліваюць у кіпячае заліўное. Яго трымаюць на агні датуль, пакуль не дойдзе да такога стану, што ахалоджанае льга будзе рэзаць нажом. Пасля яшчэ раз працэджваюць праз сурвэтку і ўжо астываючым жэле абліваюць халодную галаву. Калі адразу не глазуруецца прыгожа, тады заліваюць зноў, можна нават некалькі разоў.

Галаву перакладваюць на чыстае блюда і ўпрыгожваюць зялёнымі пікулямі, ягадамі шыпшыны, вішні, барбарысу і смародзіны, марынаванымі з цукрам ці мёдам.

NB. Хто хоча рулет са свіной галавы захаваць надоўга, няхай у драўлянай пасудзіне залье яго астуджаным воцатам, які кіпеў з вострымі прыправамі. Жэле тады ўжываюць для чаго-небудзь іншага.

Фарш для такой галавы робіцца наступным чынам. Цяляціну, прыдатную для пячэння, добра ачышчаную ад жылаў, сякуць як мага драбней. Потым дадаюць чацвёртую частку сала, таксама дробна накрышанага, усё праціраюць праз сіта і дабаўляюць яешню, засмажаную з цыбуляй, пшанічную булку, размочаную ў малацэ і адціснутую праз сурвэтку, трохі перцу, маярану, мускатнага арэха, стоўчанага ў мязгу (мязга — маса, якая ўтвараецца пасля таўчэння, расцірання чаго-небудзь. — Рэд.), дзесяць сырых яек,трохі сухога булёну і перамешваюць.

NB. Калі няма цяляціны, льга браць грудзінку індычыную ці курыную, нарэшце парасяціну, але тады ўжо лепш абыходзіцца без сала, бо свіное мяса само па сабе тлустае.

Другі слой фаршу можна рабіць з адных толькі пячонак і лёгкіх: цялячых, барановых ці парсючыных, дробна пакрышаных, дадаючы трохі масла з расцёртай цыбуляй. Потым такі фарш праціраюць праз сіта, кладуць туды некалькі сырых яек і ўжываюць ці ў гэткім выглядзе, ці з дабаўленнем яешні і сала (адну чвэрць), а таксама пшанічнай булкі, як гаварылася вышэй.

РУЛЕТ З ПАРАСЯЦІНЫ

Апарваюць і чысцяць тлустае парася, адразаюць галоўку і ногі, дастаюць з сярэдзіны косткі, а ўнутр кладуць фарш слаямі таўшчынёй у паўцалі: тонкія скібачкі салёнага мяса і шынкі, крутых яек, а хто хоча — карнішонаў, разрэзаных напалам, марынаваных струкоў фасолі і г. д. Скручваюць парасяціну ў даўжыню, загортваюць у сурвэтку і моцна звязваюць. Вараць гадзіны дзве ў вадзе напалам з воцатам, калі ён слабы, а калі моцны, дык льюць яго адну трэць ці чвэрць. Абавязкова сочаць, каб вада была даволі кіслай. Як рулет адразу падаюць на стол, яго абкладваюць гарнірам з жэле, да якога для смаку дадаюць (гатуючы рулет) вантробы і косткі парасяці, лапаткі цяляці, агародніну, карэнне, а таксама трохі віна і накрышаны лімон. Калі ж збіраюцца доўга захоўваць, тады проста вараць рулет у кіслай (ад воцату) вадзе з гароднінай. Потым, астуджаны, заліваюць у пасудзіне, дзе ён будзе кансервавацца, воцатам, што гатаваўся з вострымі прыправамі, і прыціскаюць накрыўкай з каменем. Фарш для рулета робяць такі самы, як для свіной галавы. Заліўное ачышчаюць гэтак жа.

СВІНЫ РУЛЕТ

Фунт свежага сала, столькі ж шынкі і два фунты нятлустай свініны, абодва вухі парсюка крышаць на дробныя кавалкі, дадаюць чатыры лоты цыбулі, зубкі два часнаку, тры чвэрці лота простага перцу, чатыры лоты солі, па адной чвэрці лота базілікі і чабору, а калі хто любіць маяран — і яго адну чвэрць лота.

Сумесь добра размешваюць, шчыльна начыняюць ёю страўнік маладога парсюка, моцна завязваюць абодва яго канцы і кладуць у каструлю, дзе ўжо наліта вада напалам з воцатам, а таксама ёсць некалькі лаўровых лістоў, гваздзіка. Усё вараць гадзін колькі. Потым рулет дастаюць, кладуць пад гнёт, каб спляскаўся. Падаюць на стол астуджаным, нарэзаным на кавалкі. Калі трымаць яго ў воцаце з вострымі прыправамі і пад шчыльнай накрыўкай, ён можа некаторы час захоўвацца.

СУХІ МЯСНЫ БУЛЁН

Тры пуды мяса, лепш не вельмі тлустага, сякуць на кавалкі, добра палошчуць, дабаўляюць прыдатнае для пячэння мяса і лапаткі аднаго цяляці, чатырох качак, столькі ж зайцоў, пару індыкоў, шэсць курэй.

Усё, акрамя ялавічыны, пякуць напалову на ражне ці ў печы на блясе, без солі. Дадаюць два вялікія пучкі добра прамытага парэю, трыццацы штук каранёў сельдэрэю, столькі ж пятрушкі, морквы і цыбулі, па чвэрці фунта англійскага перцу і гваздзікі. Заліваюць вадой, вараць дзень і ноч на моцным агні, знімаючы пену. Ваду абавязкова падліваюць. Калі мяса настолькі выварыцца, што страціць смак і яго нават не захочуць есці сабакі, тады булён працэджваюць праз сіта, моцна выціскаюць мяса, зноў яго заліваюць вадой і некаторы час вараць. Пасля працэджваюць у той жа булён, зняўшы з яго тлушч[1], праз густое сіта, а потым праз сурвэтку. Працэджанае гатуюць некалькі гадзін, збіраючы пену. Як булён пачне гусцець, усыпаюць адзін лот мускатных кветак, пару мускатных арэхаў, дробна патоўчаных, і вараць на вугалях ці на блясе, безупынна мяшаючы, каб не прыгарэў.

Праз колькі часу разліваюць у формы ці талеркі, дзе булён застывае. Пасля яго вымаюць, сушаць на вольным паветры, а потым захоўваюць у халодным і сухім месцы, укруціўшы ў паперу. Хто не хоча ўжываць на сухі булён столькі птушак, няхай зварыць яго на адным мясе. Булён застыне гэтак жа добра, але солі тады сыпаць нельга.

Некаторыя лічаць, што булён парахнее і вытыхаецца на паветры, таму кладуць яго ў гаршкі, папярэдне разрэзаўшы на кавалкі, і абвязваюць пузыром.

Пры вызначанай прапорцыі льга атрымаць булёну і больш, але ніколі не менш за чатырнаццаць фунтаў.

ПОСНЫ БУЛЁН

Бяруць па асьміне бручкі, морквы, бульбы і капусты (качаноў з добра ачышчанымі лістамі, без чарвякоў і пяску паміж імі), шаснаццацьтапінамбураў, ці земляных груш (Heliantus tuberosum), два гарцы ці трохі больш салаты, шмат карэння і цыбулі. Усё сякуць на некалькі частак, акрамя земляных груш, якія старанна прамываюць у некалькіх водах, каб не было пяску. Потым чатыры віды з перш пералічанай гароднiны заліваюць вадой у луджаным катле і ставяць варыць. Праз гадзін колькі дадаюць астатняе і гатуюць на моцным агні, даліваючы рачную ваду. Тады дабаўляюць асьміну ці дзве свежых грыбоў, лепш за ўсё баравікоў, рыжыкаў і

[1] Гэты тлушч некаторы час захоўваюць у шкляных слоіках на лёдзе. Ужываюць для заправкі мясных страў

шампіньёнаў, а калі іх няшмат, дык хаця б кахлякоў ці, як іх клічуць, маслякоў. Увесь час памешваючы, каб не прыстала да дна, вараць да вечара, пакуль усё не ўпрэе да мязгі, а атрыманы булён працэджваюць. Назаўтра ўсыпаюць па чатыры лоты гваздзікі і англійскага перцу, мускатнага арэха і кветак лот і ставяць на слабы агонь у меншай пасудзіне. Пастаянна булён мяшаюць, затым астуджваюць у плазаватай пасудзіне.

У каго ёсць рыба, асабліва ліні, можна і яе скарыстаць — булён будзе смачнейшы. Бо толькі з адной гароднiны ён хоць і добры, але з-за сваёй мяккасці вельмі часта зверху цвіце. За гэтым трэба пільна сачыць і часта абчышчаць. Калі няма рыбы, то, убіраючы агароды, гатуюць булён з гароднiны. Зімой жа ловяць рыбу ў час ледаставу, затым вараць, пакуль не ператворыцца ў мязгу, і атрымоўваюць моцную выцяжку. Яе працэджваюць, разводзяць булён з гароднiны, чакаюць, каб загусцела, і высушваюць у плоскай пасудзіне.

БУЛЁН З ПАМІДОРАЎ

З памідораў выціскаюць сок і зярняткі, а толькі чырвоную мякаць вараць паўгадзіны, мяшаючы, каб не прыгарэла. Потым праціраюць праз сіта, кладуць у чыстую каструлю і зноў гатуюць. Калі маса загусцее, выкідваюць на бляху і разроўніваюць нажом — мусіць быць вельмі тонкі слой. Бляху папярэдне змазваюць алеем. Масу гэту сушаць у печы пасля выпякання хлеба ці на вольным паветры. Потым рэжуць на меншыя кавалкі, укручваюць у паперу і, зложыўшы адзін на другі, захоўваюць у сухім і халодным месцы. Ужываюць булён для падлівак і іншых кухонных прыпраў.

МАРЫНАД З РЫБЫ

Гатуюць адвар з цыбулі і гародніны, дадаюць лаўровы ліст, трохі простага і англійскага перцу. Вараць усё ў вадзе з воцатам – напапалам альбо воцату чвэрць ці трэць (у залежнасці ад моцы), каб кіслата добра адчувалася. Кідаюць туды кавалак рыбы, разрэзанай упоперак, якая перад гэтым ляжала ў солі тры дні. Больш чым праз паўгадзіны яе вымаюць, а адвар зліваюць, пакінуўшы толькі адну трэць, і ачышчаюць яго: уліваюць некалькі ўзбітых бялкоў, якія асядаюць і ўсмоктваюць у сябе накіп і муць. Пасля працэджваюць адвар праз сурвэтку (канцы яе расцягнуты на чатырох ножках перакуленай табурэткі). Спачатку будзе цячы мутная і белаватая вадкасць. Яе не трэба змешваць з больш чыстай і светлай, што пойдзе

потым. Мутнейшую зноў зліваюць на тую ж сурвэтку. Некалькі разоў працэджаны адвар зробіцца зусім светлы, і калі ім зальюць рыбу ў паліванай пасудзіне, ён утворыць цудоўнае і празрыстае жэле, якое ўпрыгожыць марынад на блюдзе. Пасудзіну абязваюць пузыром.

Хто жадае захоўваць такі марынад доўга, амаль усё лета, павінен пасля таго, як зварыцца рыба, астудзіць яе, злажыць у дубовы ці альховы кадоўбчык, заліць ахаладжаным воцатам, гатаваным з вострымі прыправамі і соллю. Жэле, гэта значыць заліўку, тады ўжо старанна не ачышчаюць, бо яна не можа ўжывацца для кансервавання. Кадоўбчык асмольваюць і ставяць у лёд. Няблага яго папярэдне абмазаць унутры алеем.

РЫБНЫ РУЛЕТ

Шчупака, вугра ці іншую рыбу чысцяць, патрошаць, разразаюць уздоўж, вымаюць косткі, адразаюць галаву і добра соляць. Праз два дні кладуць на яе слой фаршу, некалькі крутых яек, скручваюць рыбу ў рулет, абгортваюць сурвэткай, змазанай маслам, і моцна перавязваюць шпагатам. Тады кладуць у ваду, значна закісленую воцатам, дзе варылася гароднiна, цыбуля і вострыя прыправы. Хто хоча, можа для смаку дадаць і віна. Гатуюць рыбу каля паўтары гадзіны, затым дастаюць, прыціскаюць гнётам, а булён ачышчаюць яйкамі і выліваюць яго столькі, каб з астатняга ўтварылася жэле, з якім абыходзяцца накшталт апісанага вышэй (глядзі раздзел *Марынад з рыбы*). Жэле астуджваюць асобна, а пасля абкладваюць ім рулет (перад тым, як падаць на стол з воцатам і алеем).

Фарш для рулета робяць так. Якую-небудзь рыбу, вялікую ці не надта, чысцяць, патрошаць, соляць і пакідаюць на нейкі час. Потым выціраюць, аддзяляюць мякаць ад костак і скуры, сякуць належным чынам і пасыпаюць перцам. Затым дабаўляюць яешню, падсмажаную на масле, у якім папярэдне пражылася цыбуля, булку, размочаную ў малацэ. Усё таўкуць, каб атрымалася мязга, адначасова дадаючы яшчэ трохі масла і некалькі сырых яек. Гатовы фарш праціраюць праз сіта і перакладваюць ім рыбу.

Шытлер раіць яшчэ ўжываць для рулета зялёны сыр са шпінату, што гатуюць наступным чынам. Шпінат таўкуць у ступцы да мязгі, праз палатно выціскаюць з яго сок, крыху падсольваюць, кіпяцяць і адразу ж выліваюць на вельмі густое сіта. Збіраюць масу, што засталася на сіце і, калі астыне, прымешваюць некалькі вараных жаўткоў, трохі пшанічнай мукі, некалькі сырых яек і ўсё таўкуць.

МАРЫНАД СА СМАЖАНАЙ РЫБЫ

Ачышчаную рыбу добра соляць і пакідаюць, калі дробная, дык на суткі, а калі вялікая, дык на 3 дні. Потым пасыпаюць перцам, абкачваюць у муцэ і смажаць на патэльні, як звычайна, на масле ці алеі. Калі ўсялякі прысмак сырасці знікне і рыба падпячэцца з абодвух бакоў, яе ахалоджваюць, разлажыўшы на блясе, потым складваюць у гаршкі, перасыпаючы лаўровым лістом, і заліваюць астуджаным воцатам, што перад гэтым кіпеў з перцам. Гаршкі шчыльна абвязваюць пузыром. Такі марынад стаіць доўга.

З вугра марынад гатуюць так, як і папярэдні, перакладваючы кожны слой лаўровым лістом. А захоўваюць у дубовых кадоўбчыках, моцна асмоленых на лёдзе. Робяць і інакш. Здымаюць з вугра скуру, засольваюць яго на 3 дні. Потым рэжуць на кавалкі ўпоперак, абкачваюць у муцэ, добра смажаць на патэльні з маслам ці пякуць да румянасці, нарэшце абмазваюць іх маслам, астуджаныя складваюць у кадкі ці гаршкі і заліваюць ахалоджаным воцатам, у якім варыліся вострыя прыправы, і зверху паліваюць алеем.

МАРЫНАВАНЫЯ МІНОГІ

Толькі што вылаўленых міногаў прапалосквают і добра выціраюць, абмазваюць алеем і трохі падсмажваюць на блясе. Потым складваюць у кадоўбчыкі, злёгку перасыпаючы рады лаўровым лістом, заліваюць астуджаным воцатам, што кіпеў з англійскім перцам і гваздзікай.

САЛЕННЕ ЎСЯЛЯКАЙ РЫБЫ ДЛЯ ДОЎГАГА ЗАХОЎВАННЯ

У тым месцы, дзе ловяць рыбу, рыхтуюць новыя дубовыя кадоўбчыкі. У іх складваюць рыбу, ачышчаную і выпатрашаную, выцертую анучкай ад крыві і вільгаці, але не мытую, разразаючы яе ўдоўж на дзве часткі і перасыпаючы пражанай соллю. У найбольш вялікія рыбіны соль уціраюць рукамі.

Напоўненыя пасудзіны закрываюць, асмольваюць і ставяць у халоднае і сухое месца. Іх пераварочваюць з боку на бок, каб расол раўнамерна насычаў рыбу. Гэтак можна яе захоўваць вельмі доўга, ці не паўгода. Трэба толькі, каб кадоўбчыкі былі не вельмі вялікія, бо ў пачатых рыба потым амаль адразу псуецца. Калі ж яе нельга хутка расходаваць, тады частку вывешваюць на ветры ў цені, а потым вэндзяць у дыме (глядзі раздзел *Рыба вэнджаная*).

Некаторыя раяць адразаць галовы ў рыбы, што збіраюцца саліць, бо калі так не зрабіць, яна пачне прытухаць і набываць дрэнны смак.

NB. Калі рыба падасца занадта салёнай пры гатаванні ежы, яе вымочваюць у цёплай вадзе, а потым у гарачым малацэ.

ЯК ПЕРАСЫЛАЦЬ ЖЫВУЮ РЫБУ ЎЛЕТКУ НА ДАЛЁКІЯ АДЛЕГЛАСЦІ

Я сама ўпэўнілася, што атрымліваецца добры вынік, як рабіць усё згодна парадам пана Шытлера. Мне даводзілася перасылаць гэтак жывых шчупакоў на адлегласць у 18 міляў.

Шчупакоў трымаюць у сетцы ў вадзе, пакуль не будзе змайстравана належная скрыня. Збіваюць дошкі шырынёй і даўжынёй адпаведна памерам рыбы, свідруюць у іх даволі вялікія дзіркі, пасля чаго скрыню высьцілаюць мокрым імхом. Шчупаку пад шчэлепы запіхваюць кавалкі губкі, змочанай французскім віном, кладуць рыбу на гэты мох, ім жа яе накрываюць і забіваюць скрыню накрыўкай з дзіркамі.

Так льга перасылаць шчупакоў на самыя далёкія адлегласьці, але неабходна клапаціцца аб тым, каб як мага часьцей пасудзіну аблівалі вядром вады ці скрыню цалкам апускалі ў ваду, праязджаючы каля ракі.

Карпа таксама можна перавозіць гэткім жа чынам, але яму належыць класці на кожным прыпынку ў пашчу кавалак мякішу булкі, змочанай французскім віном, гарэлкай ці півам.

ЯК ЖЫВУЮ РЫБУ ПЕРАПРАЎЛЯЦЬ ЗІМОЙ

У кашы ці скрыні, бакавыя сценкі якіх павінны мець адтуліны для паветра, рыбу перакладваюць снегам. Пры перавозцы яна здзеравянее, але калі потым яе пусціць у ваду (халодную), адыдзе. Толькі нельга ўносіць рыбу ў цёплае памяшканне.

Вугры доўга захоўваюцца жывымі ў пасудзіне са свежай травой і глебай.

ХАТНІ ЛАСОСЬ З ВЭНДЖАНАГА СОМА

Свежага сома выпатрошваюць і выціраюць сурвэткай, адразу соляць, як звычайна ўсялякую рыбу, але на кожную палову кварты

солі дадаюць тры чвэрці лота салетры[1]. Праз тры-чатыры дні адразаюць галаву, вымаюць костку з хрыбта, а сома рэжуць на чатыры падоўжныя палосы і вывешваюць на вольнае паветра, каб яны падсохлі ў цяньку. Два-тры месяцы сома падаюць на стол (на снеданне) замест ласосіны, пакуль не стане гарчыць. Калі ўжо стане непрыдатны да закускі, скарыстоўваюць у пост для супоў, пірагоў з начынкай і г. д.

Прымацоўваюць і вешаюць рыбу не іначай, як за хвост, бо ў ім больш за ўсё тлушчу, што, сплываючы на іншыя часткі, надае сому крохкасць і смак.

Можна таксама выняць рыбу з солі, старанна абсушыць, укруціць у паперу, каб знізу праходзіў дым, і павесіць хвастом уверх у халодны дым на тры — пяць дзён. Вэнджаны сом захоўваецца даўжэй.

ВУГАР ВЭНДЖАНЫ

Разразаюць яго па спіне, здымаюць скурку, выпатрошваюць, адразаюць галаву і добра соляць. Праз два-тры дні выціраюць, укручваюць у паперу, каб дым даходзіў да тушкі, і вэндзяць. Чатырох-пяці дзён дастаткова.

NB. Калі соляць вугра, яго пасыпаюць трохі перцам, лаўровым лістом і сухім эстрагонам.

Так льга вэндзіць любую рыбу.

ВЯЛЕНЫ ШЧУПАК

Злоўленага ўлетку шчупака чысцяць, расплескваюць, разразаючы ўдоўж, вымаюць косткі са спіны, кладуць у драўляную пасудзіну, перасыпаюць соллю і трымаюць тры дні ў халодным месцы. Потым расцягваюць рыбу ўпоперак на лучынах і парамі вешаюць на вяроўцы на вольным паветры, на сонцы. Абавязкова сочаць, каб небыло дажджу і сырасці. Калі шчупакі ўжо зусім прасохнуць, захоўваюць іх заўсёды ў падвешаным стане пад дахам у якім-небудзь свіране ці каморы, дзе суха і халаднавата. Зімой можна ўнесці ў памяшканне, злёгку ацепленае, тую рыбу, што хутка будуць ужываць, і яна на працягу двух тыдняў зноў падсохне.

---

[1] У рускай кнізе пішуць, што на фунт солі бяруць лот салетры і соляць не цэлую рыбу, а разрэзаную на палосы. Праз тры дні верхнія палосы кладуць уніз, а ніжнія — наверх (зноў на тры дні), каб усё добра прасалілася.

Гэткія шчупакі асабліва добрыя ў пост, калі няма свежай рыбы, іх кухары могуць разнастайна прыправіць. Але самыя смачныя не вараныя, а тыя, якіх старанна адабʼюць з усіх бакоў, раздзяруць, растрэплюць і зальюць алеем ці растопленым маслам.

Некаторыя пасля салення вэндзяць шчупакоў у дыме ад васьмі да дзесяці дзён, а потым трымаюць іх на ветры. Але паколькі гэтая рыба нятлустая, яна дрэнна вэндзіцца. Вяленая ж значна смачнейшая і нават даўжэй захоўваецца. Вэнджаны шчупак смачны толькі тады, калі яго тушаць з кіслай капустай ці якой-небудзь іншай гароднінай.

ВЯЛЕНАЯ ПЛОТКА

Розная дробная рыба, свежая, дае няшмат навару і карысці. Лепш яе адразу пасля ўлову ачысціць, выпатрашыць і кінуць у цёплую печ на засланую салому. Там яна высахне за адзін-два разы і будзе цудоўным дадаткам да стала чэлядзі ў пост. Плотка вяленая дае такі смак і пах, якога не мае ў свежым выглядзе нават тады, калі яе ў чатыры разы больш.

ПАДПЕЧАНАЯ БЕЛАЯ РЫБА

Усялякую белую рыбу падпякаюць у печы, як і плотку, бо звараная яна не такая смачная. У посныя дні яе можна дзеля разнастайнасці ўжывыць на кухні.

ВЭНДЖАНАЯ РЫБА

Рыбу расплескваюць удоўж, выпатрошваюць, соляць у драўлянай пасудзіне, перасыпаючы кожны слой жменяй солі, ставяць у халодным месцы. Праз тры-чатыры дні расцягваюць на лучынах і праветрываюць адзін-два дні. Потым, укруціўшы кожную ў паперу так, каб даходзіў дым, вешаюць для вэнджання ў халодным дыме ў вяндлярні ці коміне.

Чым больш тлустая рыба, тым смачнейшая яна будзе вэнджаная. А тэрмін залежыць ад памераў рыбы: восем — чатырнаццаць дзён дастаткова, каб завэндзіць нават вялікую.

ХАТНЯЯ ТРАСКА СА ШЧУПАКОЎ

Свежага шчупака расплескваюць, але не так, як звычайна праз сярэдзіну жывата, а праз спіну, выціраюць сурвэткай з усіх бакоў. Не

соляць, а развешваюць на сонцы і на ветры, расцягнуўшы ўпоперак лучынамі, захоўваюць ад дажджу і сырасці. Калі рыба добра прасохне, трымаюць у сухім і халодным месцы заўсёды развешанай. Па патрэбе вымочваюць у лузе, а потым у вадзе, і прыпраўляюць як траску. На смак амаль што няма розніцы, асабліва калі бяруць вялікіх шчупакоў.

ТРАСКА, ХУТКА ПРЫГАТАВАНАЯ СА ШЧУПАКА ЦІ СУДАКА

Свежую рыбу чысцяць, расплескваюць, дастаюць косткі са спіны, не спалосквáюць, а адразу соляць. Затым насыпаюць на палатно попел, накрываюць яго зверху іншым палатном, раскладваюць кавалкі рыбы, скручваюць усё ў трубку і кладуць на лёд. Праз тры дні адварваюць у вадзе і ўжываюць па спосабу капуцынаў, але не з соусам са смятаны.

МАЧЭННЕ ТРАСКІ

У драўлянай пасудзіне заліваюць траску моцным альховым ці бярозавым лугам і ставяць на чатыры дні ў цёплае месца. Потым зліваюць луг, рэжуць рыбу на кавалкі і ў другі раз заліваюць свежым лугам. Праз чатыры дні палошчуць у халоднай вадзе, а потым заліваюць вапнавай вадой. У ёй пакідаюць рыбу на некалькі дзён, пасля чаго перакладваюць у іншы посуд, заліваюць мяккай вадой і зменьваюць яе тры разы ў дзень да таго часу, пакуль льга будзе ўжываць, што звычайна адбываецца пасля трох дзён вымакання. Але можна мачыць і далей, гэта рыбе не шкодзіць.

Каб атрымаць вапнавую ваду, нягашаную вапну заліваюць вадой, пакуль яна не зробіцца белай, як малако.

NB. Калі пачынаюць гатаваць траску — не соляць, бо яна сцвярдзее. Але пад канец варкі ўсыпаюць трохі солі.

ПРЫГАТАВАННЕ ТРАСКІ І ХУТКАЕ ЯЕ ВЫМОЧВАННЕ НА ПРАЦЯГУ АДНОЙ НОЧЫ

З вечара адбіваюць траску молатам на кавадле так моцна, каб яна павялічылася ў аб'ёме. Пасля замочваюць на ноч у рачной вадзе. Назаўтра рыба зробіцца рыхлай і мяккай, нібыта яе вымочвалі тыдзень.

ХАТНЯЯ ІКРА З ІКРЫ ШЧУПАКА

Ікру шчупака, ачышчаную ад плевак, апарваюць варам і адразу сцэджваюць на сіта. Добра соляць і ставяць у лёгкім цяпле ад печкі, але не перад полымем, на некалькі гадзін. Вельмі часта мяшаюць, каб соль растала. Потым складваюць у маленькія гаршчочкі, заліваюць зверху алеем і абвязваюць пузыром.

Атрыманая ікра, мабыць, не гэткая смачная і тлустая, як асятровая, але прываблівае сваім залацістым колерам, а асабліва — таннасцю.

Солі сыплюць не менш паўтара лота на кварту ікры, а для больш позняга ўжывання дадаюць нават больш.

ЗАХОЎВАННЕ СЕЛЯДЦОЎ

Добра вымачаныя ад солі селядцы заліваюць півам, якое кіпела з перцам, простым і англійскім, з лаўровым лістом, затым дабаўляюць алей, абвязваюць пасудзіну пузыром і ставяць у сухое і халоднае месца.

ЯК ПРЫГАТАВАЦЬ ПРОСТЫ СЕЛЯДЗЕЦ, КАБ ЁН БЫЎ ГЭТКІ ЖА ДАЛІКАТНЫ, ЯК І ГАЛАНДСКІ

Выпатрашаны селядзец заліваюць халоднай вадой і выносяць у склеп на дваццаць чатыры гадзіны. Да паўгарца воцату дадаюць пяць цыбулін, адзін лот англійскага перцу, паўлота простага, дзесяць лаўровых лістоў і дзесяць гваздзікаў. Усё тры разы кіпяцяць, кладуць туды вымачаны селядзец і ставяць у склеп. Праз тыдзень ьга ўжо ўжываць. Такая колькасць воцату разлічана на дзесяць селядцоў.

СЕЛЯДЦЫ, МАРЫНАВАНЫЯ НА ЛЕТА

Вымачаныя селядцы разразаюць удоўж, праз спіну дастаюць косткі, верхнюю скуру таксама знімаюць. Пасля абедзве паловы складваюць і ўсё змяшчаюць у гаршчок. На кожны слой рыбы наразаюць кружкамі, без зярнят і шалупіння кісла-салодкія яблыкі, пасыпаюць трохі перцам, заліваюць алеем. Калі пасудзіна запоўніцца, абвязваюць пузыром і трымаюць на лёдзе.

Існуе і іншы спосаб. Селядцы мочаць і гатуюць гэтак жа, але заліваюць халодным воцатам, што кіпеў з вострымі прыправамі, а зверху — алеем.

ВЭНДЖАНЫЯ СЕЛЯДЦЫ

Вымачаныя ў вадзе на працягу дванаццаці ці пятнаццаці гадзін селядцы сушаць суткі, потым укручваюць у паперу так, каб дым да іх даходзіў, і вэндзяць у коміне ці вяндлярні.

ЯК АСВЯЖЫЦЬ СЕЛЯДЗЕЦ

Пасля таго як вымакне ў вадзе, селядзец мочаць у цёплым малацэ дваццаць чатыры гадзіны.

РАСОЛ СЕЛЯДЦОВЫ ЗАМЕСТ АНЧОУСАЎ ДЛЯ СОУСАЎ

Свежы селядцовы расол спачатку працэджваюць праз сіта, потым праз самае грубое палатно, зліваюць у бутэлькі, закаркоўваюць і захоўваюць для запраўкі соусаў. Расол цалкам замяняе анчоўсы.

РАКАВАЕ МАСЛА

Абмытых ракаў кідаюць у вар, добра пасолены і прыпраўлены кропам. Калі яны адзін раз закіпяць, здымаюць пасудзіну з агню і трымаюць некаторы час накрытай. Затым ваду зліваюць, а ракаў выкладваюць на стол, каб хутчэй астылі. Пасля аддзяляюць шкарлупкі, таўкуць а іх дробна ў ступцы, прасейваюць праз сіта і на дзве кварты гэтага парашку бяруць кварту масла. Усё зноў таўкуць, потым ставяць у каструльцы на слабы агонь. Сумесь мяшаюць, а як пачне падсмажвацца і набудзе ракавы колер, працэджваюць праз палатно. Калі масла стане гусцець, зліваюць у гліняныя ці шкляныя слоікі, пасыпаюць зверху соллю, завязваюць пузырамі і выносяць на лёд. Аднак такое масла доўга не захоўваецца. Скарыстоўваюць яго для запраўкі супоў і і соусаў.

Ракавыя шыйкі некаторы час трымаюць у слоіках, заліўшы ракавым маслам. Папярэдне іх добра выціскаюць у сурвэтцы ад усялякай вільгаці. Альбо сушаць у печы, а перад ужываннем некалькі гадзін мочаць у вадзе.

Аб прыгатаванні, сушцы, саленні, марынаванні ўсялякай гародніны і садавіны

КАНСЕРВАВАННЕ НА ЗІМУ СВЕЖАЙ КАЛЯРОВАЙ КАПУСТЫ

Нанізаць на вяроўкі каля самых каранёў каляровую капусту, убраную позняй восенню, але не пашкоджаную маразамі. Калі качаны не будуць дакранацца адзін да аднаго, яны добра захаваюцца да Каляд. Вяроўкі нацягваюць у склепе высока, каб не займаць месца, прызначанае для іншай гародніны. Трэба толькі ніжнія лісты абламаць яшчэ на кустах. У склепе ў цёплае надвор'е днём варта трымаць вокны адчыненымі, перад вячэрнім марозам абавязкова зачыняць. Качаны з карэннем, на якім засталося трохі глебы, можна пасадзіць у склепе ў пясок. Аднак спачатку належыць абарваць старыя пажаўцелыя лісты, астатнія ж завязаць над галоўкамі. Кусты абавязкова часта аглядаць, пажоўклае лісце аскубаць. Найперш скарыстоўваць тыя, што могуць хутка сапсавацца.

Для такога захоўвання ў склепе прыдатны качаны, што ўжо сфарміраваліся, а таксама тыя, у якіх толькі з'явілася завязь кветак — у пяску яны разрастуцца.

Сеяць капусту трэба ў чэрвені.

ЯК ЗАХАВАЦЬ НА ЗІМУ СВЕЖУЮ КАПУСТУ У КАЧАНАХ

У склепе насыпаюць сухі пясок, садзяць у ім галоўкі капусты, зняўшы першыя ніжнія лісты. Качаны часта аглядаюць, пажухлыя лісты абрываюць. Для ўжывання бяруць тыя галоўкі, што, здаецца, хутчэй пашкодзяцца. У мяккае надвор'е вокны ў памяшканні адчыняюць, а пад вечар зачыняюць.

Іншы спосаб. У тым жа склепе вешаюць капусту за карані на нацягнутых зверху вяроўках, як і каляровую.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ У СОТАХ СВЕЖЫ МЁД ЦЭЛЫ ГОД

Толькі што зрэзаныя соты ўкручваюць у паперу, кожную пласціну асобна, і ставяць на бок адна каля адной у шкляны слоік, ці ў паліваны гаршчок, ці ў сухую неасмоленую дубовую скрыню. Пасудзіну накрываюць паперай і накрыўкай і трымаюць у сухім і халодным месцы.

NB. Яшчэ лепш будзе, калі з вулля дастаць пласціны з сотамі, заклеенымі звонку воскам.

ЯК ЗАХАВАЦЬ ЗІМОЙ ЗЯЛЁНЫ ГАРОХ

Першы спосаб. Выбіраюць самы маляды гарох і адразу соляць: конаўку солі на шэсць кварт гароху. Праз ноч, калі ён выпусціць з сябе вільгаць (яе трэба выліць), ссыпаюць у бутэлькі, моцна закаркоўваюць і закручваюць дроцікам, як гэта робяць з шампанскім. Потым ставяць бутэлькі ў кацёл з халоднай вадой, укруціўшы ў сена, каб не перакульваліся, і вараць на агні дзве гадзіны. Пасля агонь тушаць, а як вада зусім астыне, бутэлькі вымаюць, добра асмольваюць і выносяць у склеп у сухі пясок.

Беручы гарох для варкі, яго замочваюць на дзве гадзіны ў вадзе, а калі ўжо гатуецца, кладуць цукар.

Такі гарох амаль што нічым не будзе адрозніваецца ад свежага.

Другі спосаб. Вылузаны маляды гарох усыпаюць у вылуджаную каструлю і, дадаўшы на кожную кварту яго даволі вялікую з верхам лыжку цукру, старанна размешваюць. Потым вараць, але ваду не даліваюць — гарох прэе ў сваім саку. Падчас варкі часта мяшаюць, каб не прыліпаў да дна.

Калі сок трохі выпарыцца, каструлю здымаюць з агню і працягваюць мяшаць. Як пачне астываць, сушаць гарох на рэшаце на вольным паветры ці ў злёгку цёплай печы. Маляды будзе зусім як свежы. Льга такім чынам прыгатаваць яго з соллю — адну конаўку солі на шэсць квартаў гароху. Некаторыя сушаць яго ў цёплай печы, але ён ніколі не будзе такім зялёным, як той, што сушыўся на вольным паветры.

Трэці спосаб. У гарнец рачной вады сыплюць паўкварты солі, а калі яна закіпіць — гарнец вылузанага маладога гароху[1]. Праз некалькі хвілін добра апараны гарох зліваюць на рэшата, а потым раскладваюць на сурвэтцы. Калі абсохне, зноў адкідваюць на рэшата, пасыпаюць трохі цукрам і ставяць у печ пасля выпякання хлеба. Калі аднаго разу не дастаткова, сушаць яшчэ некалькі разоў.

Перад варкай гарох заўсёды замочваюць, сыплюць цукар, а потым ужо гатуюць.

ЯК ЗАХАВАЦЬ АГРЭСТ ДЛЯ СТРАЎ НА ЗІМУ

Каля пятнаццатага ліпеня зняць буйны агрэст, ачысціць яго ад чаранкоў, ссыпаць у сухія бутэлькі і ў той жа дзень закаркаваць,

---

[1] **1**Можна яшчэ закіпяціць два гарцы вады, дадаць адзін лот салетры, дзве з верхам лыжкі солі — і ў гэтым варыць гарох.

асмаліць і паставіць у склеп у пясок. Добра мець спецыяльныя бутэлькі, з больш шырокай адтулінай і шыйкай. Такі агрэст ужываецца як гарнір да розных страў. Акрамя таго, звараны, ён служыць зімой прыправай для пенак і крэмаў (аб гэтым будзе моўлена ніжэй).

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ЦЫБУЛЮ

Убраўшы цыбулю з агароду, яе трохі правяльваюць, прасушваюць на паветры ці ў закрытым памяшканні, а потым у старых сетках вешаюць у сухім месцы, недалёка ад печы, а яшчэ лепш — у курной хаце. Абкураная і задымленая цыбуля надзейна захоўваецца. На расход жа льга трымаць яе ў сухіх пакоях — у сетках, мяшках ці проста ў вянках на сценах.

У каго цыбулі шмат, той няхай закопвае яе ў ямы (іх робяць сяляне для захоўвання зерня), укруціўшы ў бярозавую кару і перасцілаючы саломай. Папярэдне цыбулю абавязкова добра прасушыць.

NB. Каб цыбуля не змерзла, пасля першых маразоў, як глеба цвярдзее, накрываюць яму саламяным гноем, а ранняй вясной яго скідаюць. А каб вільгаць не трапіла ў яму, зверху насыпаюць маленькія капцы глебы.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ЗІМОЙ СВЕЖЫЯ СЛІВЫ-ВЕНГЕРКІ

Пад поўдзень, калі ўжо зусім прасохла раса, слівы з чаранкамі зразаюць нажніцамі, як мага асцярожней, каб не сцерці пылок. Адразу ж укладваюць у шкляныя слоікі ці ў асмоленыя кадоўбчыкі, перасыпаючы просам. Слоікі абвязваюць пузыром, звонку залепліваюць смалой і закопваюць у склепе на глыбіню аднаго локця. Кадоўбчыкі, найлепшым чынам асмоленыя, топяць у вадзе, як агуркі. Абручы іх павінны быць заліты смалой і шчыльна аблеплены, іначай вада можа трапіць унутр праз шчыліны, што пад абручамі нельга заляпіць[1].

ЗАХОЎВАННЕ ГРУШ ДА ПОЗНЯЙ ЗІМЫ

Не пераспелыя, больш стойкіх сартоў (вінныя і іншыя) грушы доўга ляжаць затопленыя ў вадзе. Да сярэдзіны зімы яны не трацяць

---

[1] У рускай кнізе раюць закопваць у лёд гэткім чынам вішню і агрэст, але без проса, толькі перакладаць лісцем. Я сама ела агрэст і вішню ў Расіі на Каляды

свежасці, калі, укладваючы іх, прытрымліваецца ўсіх мер перасцярогі, як і пры захаванні сліў. Розніца толькі ў тым, што іх можна перасыпаць мяккай сечкай у некаторых выпадках (аб чым глядзі ў наступным раздзеле).

ЗАХОЎВАННЕ САДАВІНЫ

Лепш за ўсё ляжаць зімой плады не зусім спелыя, аднак яны павінны павісець на дрэве належны час, бо іначай зморшчацца. Знятыя ў адпаведную пару, даспеюць лежачы і не будуць змяняцца. Між тым паспелыя на дрэве хутка гніюць.

Садавіну неабходна абіраць у ясны дзень, зрываць і класці асцярожна. Нельга кідаць, ціскаць і абдзіраць. Трэба лёгка ўкладваць у кошыкі і ў іх адразу ж пераносіць у склад. Плады ніколі не кідаюць у кучу, калі маюць намер добра захаваць[1]. У сухіх скляпах іх кладуць на паліцы, высланыя цёртай саломай, так, каб яны не дакраналіся адзін да аднаго. Праз восем — дзесяць дзён выціраюць палатном, іначай вільгаць, якая выступае на пладах, шкодзіць ім, выклікае гніенне. Выціранне паўтараюць спачатку кожныя два тыдні, а потым усё радзей, бо колькасць вільгаці памяншаецца. Пры гэтым выносяць гнілую садавіну, бо з яе выдзяляюцца рэчывы, што спрыяюць гніенню іншай, яшчэ цэлай. Вільготную салому замяняюць свежай.

Старанна аберагаюць плады ад пацукоў. Іх трэба знішчаць пры дапамозе пастак і атруты.

Садавіну неабходна захоўваць і ад маразоў: калі-нікалі запаліць печ ці, як яе ў склепе няма, прынесці жароўні з распаленым вуголлем. Апошні спосаб лепшы, бо звычайна ў склепах печы бываюць без комінаў, і дым з іх насычае плады настолькі, што яны робяцца непрыдатнымі для ежы.

У цёплы час і ў адлігу належыць адчыняць вокны для праветрывання садавіны. Трэба мець на ўвазе, што зімовыя, вельмі цвёрдыя сарты, прызначаныя для скарыстання пад вясну, лепш класці на асобныя паліцы ці ззаду за тымі, якія будуць расходавацца раней. Для хуткага ўжывання пакідаюць плады, сабраныя з меншай асцярожнасцю. Іх трымаюць асобна і не змешваюць з больш устойлівымі.

---

[1] ¹Некаторыя, наадварот, складваюць садавіну кучамі, а калі яна перастане пацець, старанна выціраюць палатном і пераносяць у кошыках туды, дзе будзе захоўвацца зімой. Там укладваюць на паліцы ці ў нейкія скрыні, перасыпаючы сухім пяском.

Яблыкі, перасыпаныя ў пасудзіне сухім пяском, зберагаюцца найлепшым чынам. А ў абмалочаным збожжы яны могуць ляжаць цэлы год. Іх льга нават укладваць у засекі, аддзяляючы шырокімі слаямі жыта, каб зберагчы ад марозу. Плады адбіраюць здаровыя, не пабітыя і не пераспелыя, іначай яны пачнуць гніць і шкодзіць жыта. Некаторыя захоўваюць яблыкі ў ямах, змайстраваных, як звычайна для гароднiны, а ўнутры абкладзеных бярозавай карой. У іх садавіну перасыпаюць мяккай сечкай[1] ці аўсянай мякінай, потым засыпаюць глебай наўскос, а пасля першых марозаў абкладваюць гноем, які выкідаюць ранняй вясной. Ямы робяць невялікімі, бо калі вынясць адразу шмат садавіны, яна хутка псуецца.

Яшчэ льга трымаць яблыкі ў бочках, затопленых у ваду, перасыпаўшы плады мяккай сечкай альбо сваім лісцем ці просам. Знімаць іх дзеля гэтага заўсёды неабходна з перасцярогамі перад поўным паспяваннем. Бочкі ж належыць самым старанным чынам асмаліць звонку, асабліва каля абручоў, куды часцей за ўсё трапляе вада.

ПЕРАВОЗКА САДАВІНЫ НА ДАЛЁКІЯ АДЛЕГЛАСЦІ

Плады перасыпаюць у скрынях вотруб'ем ці просам або перакладаюць сухім імхом. Пры магчымасці ўкручваюць кожную штуку ў паперу.

ЯК ДАЎЖЭЙ ЗАХАВАЦЬ КАВУНЫ І ДЫНІ

З зімовых сартоў бяруць не зусім спелыя дыні і кавуны, укладваюць у бочкі, перасыпаючы сухім попелам так, каб яны не дакраналіся да бакоў бочкі і не даставалі дно. Зверху таксама насыпаюць тоўсты слой попелу. Пасля забіваюць пасудзіну накрыўкай, асмольваюць і выносяць у сухое і халоднае памяшканне, напрыклад туды, дзе стаіць садавіна, альбо закопваюць яе ў склепе на глыбіню аднаго локця[2].

---

[1] Жытнюю салому старанна пераціраюць у машыне для трэння льну, потым сякуць на кавалкі даўжынёй у палец. Сечку тую яшчэ добра малоцяць цапамі, каб стала мяккай, а потым сушаць у печы.

[2] Некалькі штук у адну бочку не кладзіце, бо, па-першае, верхнія слаі цiснуць на ніжнія і шкодзяць іх, па-другое, плады хутка пачнуць псавацца, калі бочку адчыняць і чапаць попел.

Яшчэ льга класці дыні і кавуны на зіму ў жыта — іх засыпаюць глыбока ў засеках ці ў сетцы альбо палатне вешаюць у склепе. Трэба толькі выбіраць неперраспелыя і папярэдне высушыць на сонцы.

ЯК ЗБЕРАГЧЫ СВЕЖЫЯ ЛІМОНЫ

Да нас звычайна прыходзяць два транспарты з лімонамі: адзін у маі, другі ў верасні. У гэтыя два месяцы неабходна зрабіць запас лімонаў на паўгода, бо потым яны вельмі падаражаюць альбо іх зусім нельга будзе набыць.

У маі лімоны добра абціраюць сурвэткай, укручваюць кожны ў пергаментную паперу (але не ў прамакальную) і засоўваюць паміж галінамі і лістамі свежых бярозавых венікаў, аднак каб яны не ціснулі адзін аднаго. Венікі кладуць у лёд, і лімоны ў іх два-тры месяцы ляжаць зусім свежыя. Абавязкова калі-нікалі іх вымаць, выціраць вільгаць і укручваць у новую паперу. Тыя ж, што маюць прыкметы гніення, варта адкладваць, каб як мага хутчэй іх расходаваць.

Другую частку лімонаў, для пазнейшага ўжывання, кладуць у шкляныя слоікі і заліваюць сокам агрэсту, апісаным вышэй, а зверху яшчэ — алеем і абвязваюць пузыром і паперай. Лімоны так захоўваюцца амаль што год без змянення смаку, а агрэставы сок, у якім яны знаходзяцца, набывае натуральны лімонны пах і нічым не адрозніваецца ад лімоннага. Трэба толькі ставіць яго ў сухім і халодным месцы, лепш за ўсё ў скрыні з пяском.

Некаторыя трымаюць лімоны ў квасе ці воцаце. Аднак гэтыя спосабы не вельмі ўдалыя, бо ў лімонах адчуваецца неўласцівы ім смак і пах.

ЛІМОНЫ, ПЕРАСЫПАНЫЯ ЦУКРАМ

Лімоны без скуркі рэжуць на тонкія кружкі і ўкладваюць у слоікі радамі, перасыпаючы тоўстым слоем цукру, якога бяруць на вагу ўдва разы больш, чым лімонаў. Напоўнены посуд пакідаюць на сонцы і паварочваюць да яго іншым бокам кожны дзень, пакуль цукзр не растане. Тады абвязваюць слоікі пузырамі і ставяць у халодным і сухім памяшканні.

NB. Зярняткі з лімонаў неабходна выкінуць.

ЗАХОЎВАННЕ АРЭХАЎ

Першы спосаб. У канцы верасня сабраныя арэхі належыць трохі падсушыць у цяні на вольным паветры і ўсыпаць у бутлю. Добра яе закаркаваць, асмаліць ці прынамсі абвязаць пузыром і паставіць у сухі склеп.

Другі спосаб. Гэтак жа падсушаныя арэхі перасыпаюць у гаршках самым сухім пяском. Захоўваюць іх у гаршках і без пяску — на паветры, пад дахам, але абавязкова хутка расходуюць.

*Трэці спосаб.*Прасушаныя ў цяні арэхі насыпаюць у мяшэчкі, а потым кладуць у жыта ў засеках альбо ў ямкі, дзе сяляне трымаюць жыта. Чацвёрты спосаб. Арэхі сушаць у цеплай печы пасля хлеба адзін ці два разы, а потым ставяць у мяшэчках у сухое месца. Калі з'явіцца сырасць, зноў падсушваюць іх у печы.

СВЕЖАЯ ГАРОДНІНА ЗІМОЙ

Рэпа, што захоўваецца ў склепах, па вясне выпускае маладыя парасткі. Яны бываюць крохкімі і белымі, паколькі з'явіліся ў месцы, дзе няма свету і паветра. Абрываць іх не варта, бо часам яны разрастаюцца да чатырох цаляў і не ўступаюць на смак каляровай капусце і браколі. Гатуючы ж парасткі, першую ваду, у якой яны амаль зварыліся, зліваюць, а потым наліваюць свежую, цёплую, і ўжо ў ёй даварваюць да канца. Калі так не рабіць, то парасткі будуць гаркаватыя.

ЛІСТАВАЯ КАПУСТА СВЕЖАЯ НА ЗІМУ

Насенне высяваюць у красавіку. Як расада мае ўжо шэсць лісцікаў, яе перасаджваюць на грады, дзе не вельмі сонечна, на адлегласці дванаццаці цаляў. На зіму пакідаюць на тых жа градах і скарыстоўваюць для кухні тады, калі капуста прамерзне, інакш яна не будзе добрай. Альбо ўбіраюць восенню, перад маразамі. Зрэзаныя каля самага кораня качаны ўтыкаюць у дзіркі, што зроблены калом на адлегласці дзесяці цаляў у месцы, схаваным ад вятроў, каля нейкага будынка ці агароджы, куды намятае снег. У адваротным выпадку капуста зусім змерзне і стане непрыдатнай для ўжывання. Бяруць яе адтуль па патрэбе.

Каб атрымаць капусту, багатую лісцем, неабходна ў палове лета выскубаць сярэдзіну, тады яна вырастае пучком болых дробных і далікатных лістоў.

СВЕЖЫ САЛАТ НА ЗІМУ З ЭНДЗІВІЯ

(Эндзівій — салатная цыкорыя. — Пер.)

Сеюць яго ў ліпені ў парніку не густа. Калі на расадзе з'явіцца па шэсць лісцікаў, падразаюць канцы карэньчыкаў і лісцікаў і перасаджваюць яе на граду, на сонца, і паліваюць — не толькі пасля перасадкі, але і як суха. Перад маразамі выкопваюць разам з глебай і саджаюць у склепах, куды не даходзіць мароз, але праз вакно пранікае свежае паветра. Усёй расадзе даюць магчымасць вольна расці. Толькі па чарзе беляць па 15 кустоў, каб пазбавіць салат горычы. Робіцца гэта наступным чынам. Збіраюць усе лісты ўверх і злёгку перавязваюць лыкам. Праз дваццаць дзён яны ў сярэдзіне пабялеюць, стануць мяккімі і прыдатнымі да ежы.

ЯК ЗАЎСЁДЫ МЕЦЬ СВЕЖУЮ БУЙМІНУ

Сеюць яе кожныя два тыдні ў вазонах на слупках альбо дошках, укручаных кудзеляй, і трымаюць абавязкова ў вільгаці. Буйміна дае багатую зяляніну для салату і іншых кухонных прыпраў. Добра абкладаць ёй чырвоную капусту ці пікулі тады, калі яшчэ няма салаты.

ЯК ВЫРОШЧВАЦЬ ЗЯЛЁНУЮ ЦЫБУЛЮ ЗІМОЙ

З пакулля робяць галку, прывязваюць да яе ніткамі галоўкі цыбулі, а то і прышываюць іголкай, чапляючы адну каля адной так, каб кожная ніжнім бокам дакранался да пакулля. Галкі трымаюць увесь час мокрымі і вешаюць на вяровачцы каля акна. Іх льга падрыхтаваць па два ці тры і заменьваць, калі цыбуліны пачынаюць псавацца.

Лепш за ўсё так разводзіць татарскую цыбулю і маркоўнік.

ЯК ЗАХАВАЦЬ У ГЛЕБЕ АГАРОДНЫЯ РАСЛІНЫ

Пан Струміла піша, што ў паўночных правінцыях Расіі ўжываюць такі спосаб. У верасні ўсе агародныя расліны, якія збіраюцца пакінуць, высаджваюць на градах густа: адну побач іншай, толькі каб не сутыкаліся. Калі наступаюць маразы, абкладваюць іх пад нахілам дошкамі ці аполкамі, падобна парніку, каб яны не толькі ўзвышаліся над раслінамі, але і каб можна было туды залезці і, як спатрэбіцца, збіраць ураджай. Дошкі абкладваюць глебай і дзірваном, пакідаючы ў

адным месцы адтуліну накшталт дзверцаў. Зверху кладуць кулі саломы, рагожу альбо маты і ўмацоўваюць іх каламі. Як выпадзе снег, накідваюць яго на некалькі футаў над гэтай пірамідальнай адрынай, моцна ўтоптваюць — і тады холад унутр не трапіць. Адтуліну зачыняюць з абодвух бакоў тоўстымі падвойнымі матамі. Праз яе не толькі ўваходзяць з ліхтаром за гароднінай, але і ўпускаюць свежае паветра ў цёплыя дні.

Гэтак цудоўна захоўваецца гародніна пяць месяцаў, толькі трэба выкідаць пашкоджанае лісце, каб не распаўсюджвалася гніль.

ЯМЫ ДЛЯ ЗАХОЎВАННЯ ЎСЯЛЯКАЙ ГАРОДНІНЫ

Ямы капаюць невялікія, бо лішняя вага зверху шкодзіць гародніну. Яны не павінны быць глыбей за два локці, знізу абавязкова высланыя саломай на тры цалі. Гародніну ўкладваюць слаямі, перасыпаючы сухім пяском таўшчынёй у адну цалю. Калі рабіць менавіта так, тады зверху застанецца свабоднае месца толькі на адзін локаць. На апошні слой пяску сцелюць салому, астатнюю прастору запаўняюць глебай, а над ямай насыпаюць спічасты пагорак з глебы, у аснове шырэйшы за яму. Яго як мага лепш утоптваюць і ўтрамбоўваюць дошкай, вакол пракопваюць равок для сцёку вады, якая збіраецца ад дажджоў і раставання снегу. З надыходам маразоў усе пагорачкі накрываюць гноем з саломы.

NB. Каб зберагчы гародніну ад пацукоў, варта кінуць у зямлю, накрываючы яму, багун, моцны пах якога адганяе гэтых жывёлін. Не бойцеся, што пах распаўсюдзіцца на гародніну: яна аддзелена ад багуна глебай і пяском.

Пры такім захоўванні гародніна заўсёды як свежая, нібыта толькі з агароду, а ў склепах псуецца і набывае спецыфічны непрыемны пах. Таму, калі рабіць ямы невялікія і раскрываць іх вясной не ўсе адразу, а па адной, кухня будзе забяспечана свежай сакавітай і смачнай гароднінай.

КАПЦЫ БУЛЬБЫ

На сухім пясчаным узвышшы адзначаюць круг дыяметрам прыблізна ў шэсць локцяў і выкідваюць з яго зямлю глыбінёй на паўлокця. У самым цэнтры ямы ўмацоўваюць тры вузкія дошкі так, каб у сярэдзіне атрымалася адтуліна. Яна будзе служыць праходам для паветра, а таксама для выцягвання сырасці. Бульбу вакол дошак насыпаюць у выглядзе спічастага пагорка вышынёй не больш двух

локцяў і абкладваюць спачатку саломай[1], а потым глебай, вынятай з ямы: яе будзе дастаткова, каб цалкам накрыць пагорак. Калі капец размешчаны не на ўзвышшы і ад яго няма сцёку вады, тады вакол пракопваюць равок.

Калі глеба замерзне з восені, капцы накрываюць саламяным (але не тлустым) гноем, што дасць магчымасць падтрымліваць у яме роўную тэмпературу. Інакш глеба растане ў час адлігі і пашкодзіць бульбу.

Комін, гэта значыць адтуліну з дошак, у маразы затыкаюць саломай, а ў адлігу адчыняюць для свежага паветра і выпарэння вільгаці. У капцы сыплюць толькі добра праветраную і прасушаную бульбу.

РАВЫ ДЛЯ ЗАХОЎВАННЯ БУРАКОЎ, МОРКВЫ І РЭПЫ

На ўзвышшы, сухім і пясчаным, выкопваюць роў, глыбынёй у локаць, даўжынёй — як хто хоча. Глебу пры гэтым скідваюць на адзін бок, каля самага краю рова. Буракі, прасушаныя і без лісця, кладуць у роў радамі, перасыпаючы пяском з іншага рова, выкапанага побач, і яго таксама напаўняюць буракамі і засыпаюць зямлёй з трэцяга рова. Так робяць, пакуль не зложаць усе буракі. Астатнюю глебу насыпаюць зверху, недзе на паўлокця, каб над кожным ровам быў пагорак. Паміж імі пракопваюць раўкі для сцёку вады. Калі зямля прамерзне на шэсць цаляў, накрываюць бурты перагніўшым гноем слоем у дваццаць цаляў. Вясной, як пацяплее, яго адразу адкідваюць.

РАВЫ ДЛЯ ЗАХОЎВАННЯ КАПУСТЫ

Капаюць іх на сухім пясчаным месцы, толькі не гэтак глыбока і шырока, як ужо згаданыя. Капусту кладуць галоўкамі ўніз, ачышчаючы ад бакавых лістоў і не прытульваючы качаны адзін да аднаго. Засыпаюць зверху пяском настолькі, каб утварыўся пагорак са схіламі вышынёй у паўлокця і трохі шырэйшы, чым роў. Калі глеба замерзне, яго накрываюць крыху гноем.

Роў рыхтуюць прынамсі за некалькі гадзін да ўкладкі капусты, каб ён трохі праветрыўся і высах.

[1] Саломы кладуць столькі, каб бульба не сутыкалася з глебай.

ПАСТАРНАК ЯК ВЯСЕННЯ ЗЕЛЯНІНА

Пастарнак, пасеяны ў тых месцах, дзе восенню не ходзяць парсюкі, пакідаюць на зіму на градах і нічым не накрываюць. Вясной ён будзе лепшы, чым восенню, бо зробіцца салодкім ад марозу. Калі зямля растане, яго ўбіраюць з агароду і ўносяць у склеп.

ТАПІНАМБУР

Расліна з'яўляецца добрай гароднінай як вясной, так і восенню. Таму лепш адну частку яе восенню пакласці ў склеп, а другую пакінуць на градах да вясны, а тады спажываць.

ЯК ВЯСНОЙ МЕЦЬ МОРКВУ

У сухім месцы ў зямлі морква, накрытая саломай ці лісцем, можа перанесці мяккія зімы, асабліва калі зверху палажыць трохі гною з саломы, які вясной адразу ж трэба адкінуць. Аднак больш надзейнае, вядома ж, захоўванне ў ямах.

ПАРЭЙ І ПЯТРУШКА СВЕЖЫЯ ВЯСНОЙ І ЛЕТАМ

Часцей за ўсё здараецца, што гэтая зяляніна, так патрэбная для кухні, ці псуецца ў склепе ці кухары яе зрасходуюць зімой, і ўсю вясну і лета мусіш абыходзіцца без яе. Прадухіліць такое льга, калі вясной засеяць парэем[1] і пятрушкай грады ў аддаленым месцы, куды восенню не пускаюць парсюкоў. У лістападзе, як зямлю крыху сцягне мароз накрываюць грады хваёвымі галінамі. Пад імі расліны лепш за ўсё перазімуюць, толькі адразу, калі снег пачне вясной раставаць, неабходна той покрыў зняць, бо такая далікатная зеляніна, як парэй, можа згінуць ад вільгаці. Пятрушка больш стойкая. У мяккія зімы яна можа нават заставацца ў глебе, але не заўсёды.

Вясной каля парэю належыць прыцісну́ць трохі зямлю, падсыпаць сухога пяску. Найперш бяруць на кухню парэй і пятрушку з градкі. Аднак нельга дапускаць, каб яны пачалі зноў расці. Варта перанесці расліны ў склеп і пасадзіць у сухім пяску, дзе яны захаваюцца амаль што да новай гародніны, калі іх часта будуць ачышчаць ад гнілых лістоў.

---

[1] [1]Парэй павінен быць зімовага сорту.

ПЯТРУШКА ЗЯЛЁНАЯ НА ЎСЮ ЗІМУ

У не вельмі вялікай і шырокай драўлянай пасудзіне прасвідроўваюць наскрозь адну каля адной дзіркі памерам з шыйку бутэлькі на адлегласці ў дзве цалі. Супраць кожнай адтуліны кладуць карані пятрушкі. У іх абрываюць вялікія і старыя лісты, але пакідаюць парасткі. Ставяць пасудзіну ў склеп, дзе не надта цёмна і суха. Свежая расліна да страў будзе штодзённа.

NB. Укладваючы пятрушку, звычайна прысыпаюць карані агароднай зямлёй. Вясной каля пасадкі льга будзе браць маладыя лісцікі.

ЗАХОЎВАННЕ ЯЕК

На паліцу, засцеленую цёртай саломай, у халодным і сухім памяшканні кладуць вясной радамі яйкі: няшчыльна, паасобку. Больш познія, якія паступяць, размяшчаюць за першымі, а яшчэ пазнейшыя — далей за імі, каб не дапусціць памылкі, расходуючы іх. Заўсёды спачатку спажываюць ранейшыя — яны будуць ляжаць спераду. Абавязкова разлічваюць, каб вясновых яек хапіла на ўвесь летні перыяд, да зімы. Знесеныя ж у час жніва захоўваюць для выкарыстання зімой. Іх трымаюць у скрыні альбо ў іншай пасудзіне, складваючы наскамі ўніз, каб адно другога не дакраналася. Перасыпаюць высушаным у печы аўсом ці жытам альбо дубовым попелам, нарэшце пяском, належным чынам прасушаным у сушылцы ці ў печы. Не псуюцца яйкі і ў дробна патоўчанай солі.

Аднак найлепш яны захоўваюцца, калі іх складваюць у гліняныя гаршкі і заліваюць добра гашанай і прасеянай вапнай, распушчанай у вадзе, настолькі, каб яна была на два пальцы вышэй над яйкамі. Так замураваныя яны могуць стаяць год і болей, бо паветра да іх не праходзіць. Жадаючы выкарыстаць яйкі, льюць ваду ў гаршчок, пакуль яна не размочыць цалкам вапну. Калі ж вапны зверху шмат і дрэнна размочваецца, льга гаршчок разбіць, а яйкі змясціць у начоўкі з вадой, дзе ад іх вапна лепш адстане.

Згаданы спосаб выгодны тым, што доўга могуць ляжаць і не псавацца цэлы год нават вясновыя яйкі, якія інакш не зберагчы, бо ў іх тонкая і далікатная шкарлупіна і яны вельмі адчувальныя да паветра. Калі ж так рабіць, то ў любую пару года яек будзе багата. NB. Гаршкі павінны стаяць у сухім і халодным памяшканні, напрыклад у свіране, павернутым дзвярамі на поўнач, ці ў сухім склепе, але толькі не ў лядоўні, паколькі вапна пачне тады ўсмоктваць у сябе вільгаць і пашкодзіць яйкі.

ЗАХОЎВАННЕ ПАМІДОРАЎ У НАТУРАЛЬНЫМ ВЫГЛЯДЗЕ

Памідоры выціраюць ад пылу, кладуць у паліваны гаршчок, не ціскаюць іх, заліваюць поўнасцю мяккай вадой, што кіпела з соллю, а потым была астуджана. Пасудзіну накрываюць драўлянай талеркай, ніжні бок якой мусіць дакранацца да верхняга слою памідораў і не даваць магчымасці ім выплываць наверх. Цвіль з расолу часта здымаюць, а перад ужываннем памідоры вымочваюць і прапалосквають у вадзе.

NB. Ваду робяць такой салёнай, каб сырое яйка плавала на яе паверхні.

МАРМЕЛАД З ПАМІДОРАЎ ДЛЯ СУПОЎ І РАСОЛАЎ

Спелыя, чырвоныя, памідоры рэжуць, выціскаюць з іх сок і зярняткі. Чырвоную мякаць у добра вылуджанай каструлі некалькі разоў вараць без вады ва ўласным саку, а потым праціраюць праз сіта. Атрыманую масу зноў вараць, пакуль яна не загусцее, часта мяшаючы, каб не прыгарэла. Потым выкладваюць мармелад у гаршчочкі, заліваюцвк зверху алеем, абвязваюць пузыром і ставяць у сухое і халоднае месца.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ СМАЖАНЫЯ РЫЖЫКІ

Маладзенькія, добра абсушаныя рыжыкі смажаць на патэльні ў вялікай колькасці масла (іх нельга перасушваць і перасмажваць). Потым астуджваюць, раскладваюць у шкляныя слоікі ці гаршкі так, як яны растуць — шапачкай уверх, і заліваюць тым самым маслам, у якім яны смажыліся. Яно павінна быць прыблізна на тры ці чатыры пальцы над грыбамі. Гарачае масла ліць нельга, а толькі тады, калі яно ўжо амаль што не цячэ.

Посуд, добра абвязаны пузыром, трымаюць у сухім і халодным месцы. Рыжыкі такія вельмі смачныя, асабліва калі іх падсмажыш, яшчэ раз і падаць як гарнір да мясной ежы. Але і самі яны будуць рэдкай стравай на стале.

МАСЛА РЫЖЫКАВАЕ

Старанна ачышчаныя ад пяску рыжыкі падсушваюць у цёплай печы, часам паўтараючы гэта адзін ці два разы. Пасля грыбы таўкуць у парашок і расціраюць са свежым салёным маслам, дасыпаючы

патоўчаныя грыбы да таго часу, пакуль масла будзе іх прымаць. Сумесь захоўваюць у гаршках, моцна абвязаных пузыром, у лёдзе. Ужываюць для падлівак.

СУНІЦЫ ДЛЯ МАРОЖАНАГА, ПЕНАК І КРЭМАЎ НА ЗІМУ

Свежыя ягады праціраюць праз сіта і вараць іх, дадаўшы фунт ці паўтара цукру на фунт цёртых суніц. Калі добра згатуюцца, як звычайнае варэнне, разліваюць у невялікія фунтавыя гаршчочкі для разавага выкарыстання. Запечаная з такімі суніцамі пенка нічым не адрозніваецца ад летняй, а крэм і марожанае нібыта са свежых ягад прыгатаваны.

Калі суніцы праціраюць, насенне ад іх выкідаюць, аднак вартаі частку яго пакінуць, каб было падобна на свежыя ягады. Маліну гатуюць гэткім жа чынам, але яна вадзяністая, не такая густая і смачная, як суніцы.

АГРЭСТ ДЛЯ ПЕНАК НА ЗІМУ

Зялёны агрэст, які захоўваецца ў бутэльках (глядзі раздзел *Як захаваць агрэст да страў на зіму*), вараць у вадзе да мяккасці і праціраюць праз сіта. Атрыманым мармеладам запраўляюць пенкі, узбітыя з бялкоў, дадаўшы ваніль.

ЗАСОЛЬВАННЕ АГУРКОЎ У БОЧКАХ

Каб агуркі былі поўныя і без дзірак у сярэдзіне, іх адразу ж, як выберуць, соляць. Калі ж яны паляжаць, дык засохнуць і ніколі не будуць цвёрдымі і поўнымі[1]. Агуркі, сабраныя ў гарачыню, тут жа кладуць у пасудзіну, напоўненую вадой: за ноч яны пасвяжэюць і ачуняюць. Назаўтра іх засольваюць наступным чынам. Дно бочкі высцілаюць дубовымі і вішнёвымі лістамі, пасечанымі лістамі і каранямі хрэну, кропу, але толькі ў тым выпадку, калі не дабаўляюць часнок. Агуркі ставяць адзін пры адным. На кожнае рэшата іх бяруць па жмені дубовага, вішнёвага лісту і кропу, а таксама галоўку часнаку, разрэзаную на чатыры часткі, і туды ж кідаюць зеляніну яго.

[1] Агуркі трэба сартаваць: асобна — чыстыя і зялёныя, асобна — жоўтыя з крапінамі. Назіранні нашых гаспадынь пацвярджаюць, што ў трэцяй фазе месяца яны бываюць пустыя, а самыя поўныя і цвёрдыя — за пяць дзён да маладзіка і ў поўню.

Напоўненую бочку забіваюць накрыўкай і прасвідроўваюць у ёй дзве дзіркі. Праз адну павінна выходзіць паветра, а ў другую ўстаўляюць лейку і ўліваюць пасоленую рачную ваду[1]. Калі пасудзіна зусім запоўніцца, абедзве дзіркі забіваюць і добра асмольваюць бочку па шчылінах, а асабліва па тых дзвюх дзірках, каб туды выпадкова не трапіла вада, бо агуркі сапсуюцца. Пасля бочку, як звычайна, затапляюць у ваду і прывязваюць да калоў, каб не выплыла наверх ці каб не знесла яе вадой.

Гарадскія жыхары, не маючы магчымасці небяспечна затапіць бочкі, ставяць іх у склепах на драўляных падстаўках, але не на зямлі, і старанна выціраюць цвіль, што асядае на пасудзінах. Іншыя ж укопваюць бочкі ў склепе ў зямлю да самага верху, і гэта лепш, бо зямля захоўвае холад. Нарэшце, некаторыя апускаюць іх у калодзеж[2].

NB. Замест дзвюх льга зрабіць толькі адну дзірку ў бочцы. Тады, уліваючы ваду, неабходна часта вымаць лейку, каб даваць выхад паветру.

ВЕЛЬМІ ЗЯЛЁНЫЯ АГУРКІ

Дзесяць гарцаў вады, паўтары лыжкі галыну, дзве кварты солі, дзве бутэлькі гарэлкі ўскіпяціць разам і заліць у бочцы агуркі, перакладзеныя дубовым лістом, вішнёвым і кропам. Гэта прапорцыя разлічана на пасудзіну ў дваццаць чатыры гарцы.

У астатнім усё выконваюць такім жа чынам, як апісана вышэй. Калі не хапае вады, каб заліць агуркі, тады колькасць яе і адпаведна солі і галыну трэба павялічыць. Некаторыя дадаюць яшчэ смародзіну і карані хрэну.

ЗАКВАШВАННЕ БУРАКОЎ НА ЗІМУ Ў КАДЗЯХ

Гэта неабходна рабіць у апошняй фазе месяца. Ачышчаныя буракі кідаюць у кадзі даверху, заліваюць вадой, лепш за ўсё рачной, а калі яе паблізу няма, льга калодзежнай[3].

---

[1] На кожныя дзесяць гарцаў вады бяруць дзве кварты солі і лыжку салетры або абмерваюць бочку і на кожныя дзесяць гарцаў яе ёмістасці сыплюць кварту солі. Абедзве меры аднназначныя, бо тады ў бочку змяшчаецца не толькі вада, але і агуркі і лісты. У Рускай кнізе я знайшла, што патрэбен адзін фунт солі на чатыры гарцы вады, якую неабходна кіпяціць і заліваць агуркі ахалоджанай.

[2] Бочкі з-пад агуркоў больш ні на што не ўжывайце і выпарвайце іх чаборам і іншымі водарнымі травамі.

[3] У рускай кнізе раюць заліваць цёплай вадой і кідаць два кавалкі хлеба.

Да Каляд колькі бяруць расолу, столькі ж і даліваюць вады, а пасля свята ўжо не дабаўляюць, бо буракі больн не змогуць выдзяляць сок для расолу.

Той, хто хоча заўсёды мець добры свежы расол — ён на кухні вельмі патрэбны, бо скарыстоўваецца для кісалаватых соусаў і супоў замест віна і лімонаў з-за эканоміі — няхай квасіць з восені ўсе буракі. Паставіўшы іх, колькі неабходна для гаспадаркі, астатнія захоўваюцца ў склепе ці ў ямах і патроху заквашваюць у бочках альбо невялікіх кадзях, што льга рабіць, напрыклад, кожныя тры тыдні.

NB. Калі варыць нешта на бурачным расоле, у які ўжо далівалі вады трэба нарэзаць некалькі буракоў і кінуць у гаршчок, каб палепшыць смак і дадаць саладосці.

ЯК КВАСІЦЬ ШАТКАВАНУЮ КАПУСТУ

Не варта спяшацца з шаткаваннем капусты, як на двары яшчэ цёпла. Няхай стаіць на агародзе. Пазней, з надыходам маразоў, зрэзаныя качаны трымаюць у варыўні, пакуль не парубяць шэрую капусту. Тады чакаюць маладзіка[1] і шаткуюць. Капусту абавязкова прамываюць дачыста ў вадзе з ракі, сажалкі ці калодзежа. Калі вада сцячэ, складваюць у кадзі слаямі, пасыпаючы іх жменькай прамытай солі і кміну. Кожны слой ціснуць таўкачом[2], каб выступіла наверх вадкасць для павелічэння колькасці якой кожны слой капусты паліваюць шклянкай добра салёнай вады. Кладуць яшчэ моркву, нарэзаную лустачкамі[3]. Калі гэткім чынам кадка будзе напоўнена і ўтрамбована, утыкаюць у капусту да дна бярозавыя ці дубовыя калы. Перамяшчаючы іх ва ўсе бакі, робяць у капусце вялікія дзіркі — шэсць ці сем. Калі калы вымаюць, праз дзіркі выходзіць моцны непрыемны пах. Як яго пакінуць у капусце, ён зусім сапсуе яе. Утыкаць і даставаць калы трэба па два разы ў дзень недзе два тыдні, гэта значыць пакуль з капусты не выйдзе смурод і горыч. Затым яе прыціскаюць накрыўкай і каменем. У гэты час неабходна трохі паліць у варыўні, каб капуста кісла. Аднак не павінна быць залішне цёпла: абы зімой капуста не замерзла. А калі такое здарыцца нават адзін раз, яна сапсуецца. Але і ў цяпле перакісне і таксама не атрымаецца

[1] Гаспадыні заўважылі, што капуста, пастаўленая ў маладзік, цвёрдая і хрусціць. А хто любіць мяккую, няхай шаткуе ў апошнія фазы месяца.

[2] Калі занадта моцна таўчы капусту, яна будзе мяккай: ва ўсім патрэбна мера.

[3] Дадаюць таксама журавіны і яблыкі.

добрай. У невялікія маразы можна паставіць у варыўні гаршкі з распаленым вуголлем.

NB. На кадзь у 30 вёдзер бяруць два гарцы мытай солі, гэта значыць 18 фунтаў. На два гарцы вады, якой паліваюць капусту, даюць два фунты солі. Кміну сыплюць тры кварты альбо гарнец.

Перад тым як класці капусту, неабходна агледзець кадзі і ўсе шчыліны з унутранага боку абляпіць цестам з жытняй мукі, а звонку абліць смалой.

ЗАХОЎВАННЕ ШАТКАВАНАЙ КАПУСТЫ НА ЛЕТА

Капусту квасяць, як апісана вышэй, але ў невялікіх кадоўбчыках, звонку асмоленых. Пад вясну іх пераносяць у лядоўню і ўкопваюць у лёд ці затопліваюць у вадзе, як агуркі. Кадоўбчыкі займаюць толькі невялікія, бо калі пасудзіну адкрываюць, дык капуста хутка пракісае і гніе. Таму лепш паступова даставаць іх з вады для ўжывання і закопваць у лёд.

КАПУСТА СЕЧАНАЯ БЕЛАЯ І ШЭРАЯ

Першая гатуецца з дробных і мяккіх галовак, непрыдатных для шаткавання, а таксама з вонкавых белых лістоў качана, якія абломліваюцца пры шаткаванні. Шэрую капусту гатуюць з усіх здаровых, не пажоўклых лістоў, што знаходзяцца на храпцы ніжэй галоўкі. Ачышчаныя і мытыя, іх сякуць косамі ў скрынях, знарок для гэтага зробленых з дошак.

Потым капусту мыюць у рэшаце, пакуль з яе не пачне сцякаць ужо не зялёная, а белая вада. Калі ж яна зусім сцячэ, кідаюць капусту ў кадзі і ўціскаюць таўкачом, як і шаткаваяую, але зусім не сыплюць соль. Аднак гэтак жа ўстаўляюць калы, робяць дзіркі, таксама неабходныя для выпарэння горычы, як і пры загатоўцы шаткаванай капусты (глядзі вышэй).

ЯК ХУТКА ЗАКВАСІЦЬ КАПУСТУ

Нашаткаваную і прамытую капусту кідаюць у вар, і калі яна адзін раз закіпіць, зліваюць на рэшата і паліваюць вельмі халоднай вадой, пакуль зусім не астыне. Як вада сцячэ, соляць капусту як звычайна.

Гэты спосаб выгодны для таго, хто хоча заквасіць капусту для хуткага ўжывання. Ад халоднай вады яна становіцца цвёрдай і хрусціць.

ЯК САЛІЦЬ ШЧАЎЕ

Першы спосаб. У верасні, калі расліны зноў пачынаюць расці і з-пад зямлі з'яўляецца новая траўка, шчаўе звычайна расце і зелянее ў другі раз. Тады яго трэба сабраць, абрэзаць чаранкі, прамыць і прасушыць на палатне некалькі гадзін у цяні, палажыць у неасмоленую драўляную пасудзіну, перасыпаць соллю і прыціснуць накрыўкай з каменем. Як прасоленае шчаўе пачне асядаць, льга зверху класці свежае. Потым яго лепш трымаць у халодным памяшканні, але туды не павінен пранікаць мароз. На пяцігарцавую кадку са шчаўем даюць паўкварты солі. Калі ж насыпаць больш, дык соль так знішчыць кіслату, што зваранае шчаўе будзе нясмачным.

Другі спосаб не горшы за першы. Добра прамытае шчаўе адкідваюць на рэшата, каб сцякла вада. Потым рэжуць, як для ўжывання, і, не выціскаючы сок, кладуць у вылуджаную каструлю, у меру соляць і вараць, увесь час мяшаючы, каб не прыстала да дна, пакуль шчаўе не загусцее. Пасля напаўняюць ім драўляную неасмоленую пасудзіну, а назаўтра зверху заліваюць барановым тлушчам. Марынуючы гэткім чынам, льга захаваць на ўсю зіму не толькі восеньскае, але і вясновае шчаўе.

САЛЕННЕ КРОПУ

У сярэдзіне жніўня сеюць кроп. Калі ён узыдзе ў верасні, соляць яго, як шчаўе, насуха і прыціскаюць каменем. Ужываюць зімой для расолу і іншых страў. Лепш за ўсё саліць у невялікіх драўляных пасудзінах, дубовых ці альховых, альбо ў гліняных ці шкляных.

Малады кроп соляць цалкам, а калі ён сабраны са старых кустоў, дык трэба зрываць сцяблінь — яны цвёрдыя і не прыдатныя для салення.

ПЯТРУШКА ДЛЯ БАРШЧУ

Яе соляць або так, як шчаўе, або ў кадку, дзе квасяцца на зіму буракі, кладуць ачышчаныя і вымытыя пучкі. Пазней пятрушку сякуць і гатуюць у тым жа самым бурачным расоле, ад чаго яна вельмі смачная. Пятрушка не шкодзіць смаку буракоў. Некаторыя сушаць лісты ў цёплай печы, але боршч з такой пятрушкай будзе мець пах адвару з сена. Добра таксама квасіць яе, як і бурачную націну (аб гэтым ніжэй).

БУРАЧНАЯ НАЦІНА НА ЗІМУ

Першы спосаб. На пяць гарцаў рачной вады бяруць кварту солі і лыжку салетры. Усё кіпяцяць, потым астуджваюць і выліваюць на бурачную націну, звязаную пучкамі і складзеную ў пасудзіне.

Другі спосаб. Націну рэжуць, як для варкі, кідаюць яе ў халодную ваду, гатуюць, адцэджваюць і паліваюць халоднай вадой, потым выкладваюць на сухія сурвэткі. Калі прасохне, у дзяжы, падрыхтаванай як звычайна для гародніны, заліваюць раней прыгатаванай саладухай. Яе робяць наступным чынам. Жытнюю муку запарваюць рачной вадой, боўтаюць, як жур, і ставяць на ноч у печ, дзе яна пасаладзее. Назаўтра выкідаюць гэту масу ў пустую дзяжу і, дадаўшы цеплаватай вады па патрэбе, але каб не атрымалася зусім густая сумесь, накрываюць яе. Яшчэ на адну ноч пакідаюць у памяшканні, потым разводзяць цёплай вадой і, калі астыне, заліваюць ёй націну. Зверху кладуць накрыўку і прыціскаюць каменем. Захоўваюць звычайна ў варыўні. Зімой часта адкрываюць і ачышчаюць сумесь ад цвілі, як яна з'явілася. Можна націну і не рэзаць, а класці ў пучках. Беручы для кухні, яе абмываюць у некалькіх водах, каб не было мукі. Разам з мясам доўга не вараць. Калі ўжо есць соус ці булён са свініны або ялавічыны, кідаюць туды націну перад самым канцом варкі. Як толькі пару разоў закіпіць, яна будзе як свежая.

Тое, што я гавару аб хуткім гатаванні націны, датычыцца ўсяго: пятрушкі, шчаўя і іншай зяляніны, бо пераваранае яна робіцца валакністай, грубай і страчвае смак.

САЛЕННЕ ЭСТРАГОНУ

Лісты і больш далікатныя сцябліны палошчуць у вадзе і цалкам абсушваюць на сурвэтках. Потым у шкляных слоіках ці паліваных гаршках перасыпаюць добра патоўчанай соллю і прыціскаюць накрыўкай з каменем. Калі зяляніна ападзе, кожныя некалькі дзён зноў напаўняюць пасудзіны. Трымаюць іх абвязанымі пузыром у халодным месцы, але не на марозе.

САЛЕННЕ РЫЖЫКАЎ

Толькі што назбіраныя рыжыкі не мыюць, а абціраюць і складваюць у кадушку шапачкамі ўверх. Кожны раз перасыпаюць соллю, прыціскаюць накрыўкай і каменем. Калі грыбы асядуць,

дабаўляюць свежых. Льга для разнастайнасці ў іншай пасудзіне пералажыць іх нарэзанай цыбуляй і невялікай колькасцю перцу. Тады рыжыкі атрымаюцца смачныя, але пацямнеюць і не будуць чырвонымі, як раней. На кадушку ў шэсць гарцаў дастаткова тры чвэрці кварты солі.

САЛЕННЕ БАРАВІКОЎ

Гэтыя грыбы можна прыгатаваць вясной на ўсё лета, а восенню на зіму. Смак яны захоўваюць, як свежыя.

Маладыя баравікі кідаюць у вар. Пасля таго як адзін-два разы закіпяць, іх выкладваюць на рэшата і паліваюць халоднай вадой, пакуль зусім не астынуць. Потым даюць грыбам цалкам прасохнуць на рэшаце, перакуліўшы кожны баравік шапачкай уверх. Затым укладваюць так, як яны растуць, у шкляным ці паліваным посудзе, перасыпаючы кожны рад соллю, і прыціскаюць сухой накрыўкай з каменем. Калі грыбы ападуць, дабаўляюць свежыя, а потым заліваюць зверху растопленым, але не гарачым тлушчам. Льга і растопленым, але ўжо застываючым маслам, пад якім грыбы яшчэ лепш і даўжэй стаяць. Посуд абвязваюць пузыром і трымаюць у сухім халодным месцы.

За гадзіну перад тым, як баравікі будуць гатаваць, іх вымочваюць у халоднай вадзе. Чым даўжэй грыбы захоўваліся і чым яны старэй, тым больш іх трэба вымочваць — нават і цэлыя суткі. А калі прамыць два разы — перад і пасля вымочвання, то не будзе нават і адзнакі таго, што іх салілі. Па смаку яны падобны на свежыя, калі згатаваны ў булёне з баравіковага парашку.

Іншы спосаб. Шытлер раіць свежыя баравікі, назбіраныя восенню, пасаліць у паліванай пасудзіне і часта мяшаць. Праз дваццаць чатыры гадзіны сок з іх зліць праз рэшата ў іншую пасудзіну, падагрэць, каб ён быў цёплы, і зноў заліць ім грыбы, а назаўтра ўсё паўтарыць, награваючы сок ужо больш, але не да кіпення. На трэці дзень належыць заліць баравікі добра гарачым сокам і пакінуць на тры дні. Потым варыць разам з расолам. Калі яны пасля гатавання зусім астынуць, варта вылажыць у паліваную пасудзіну ці дубовую альбо альховую кадушку шапачкамі ўверх, заліць уласным расолам, а зверху — растопленым, не гарачым тлушчам і абвязаць пузыром. Па патрэбе грыбы бяруць, колькі неабходна выкарыстаць, і вымочваюць. Патроху падаграюць у вадзе, каб яна выцягнула соль. Так робяць некалькі разоў, зменьваючы ваду.

САЛЕННЕ ШАМПІНЬЁНАЎ

Зняць з грыбоў верхнюю скурку, разрэзаць большыя на некалькі частак, а маленькія пакінуць цэлымі і саліць як звычайна, перасыпаючы кожны слой нарэзанай цыбуляй і перцам. Напоўнены гаршчок прыціснуць накрыўкай, абвязаць пузыром і трымаць у сухім і халодным памяшканні. Шампіньёны вельмі смачныя з мяснымі стравамі.

Калі над грыбамі сабралася шмат соку, яго льга зліваць у бутэлькі (для прыправы соусаў), але сок павінен выступіць не менш чым на адзін палец над шампіньёнамі. Добра наверх, хаця б на накрыўку і камень, наліць алею, каб грыбы не цвілі.

ГРЫБЫ ГРУЗДЫ

Гэтыя вялікія белыя грыбы, якія ў народзе клічуць хрушчамі, прамываюць і мочаць дні два ў халоднай вадзе, штодзённа яе зменьваючы. Потым укладваюць радамі ў драўляную неасмоленую пасудзіну і перасыпаюць соллю. Ужываюць, як і рыжыкі, для салату.

Хто любіць цыбулю, няхай ёю перасыпле грыбы. Солі бяруць столькі ж, як і на рыжыкі, гэта значыць паўкварты на кадушку ў пяць гарцаў.

САЛЕННЕ ФАСОЛІ

Абрываюць без чаранкоў маладыя струкі фасолі, выціраюць іх, рэжуць і шаткуюць, як для варкі, потым соляць, укладваюць слаямі ў гаршкі ці невялікія кадоўбчыкі і прыціскаюць накрыўкай з каменем. Калі выступіць сок, гнёт знімаюць і заліваюць зверху негарачым растопленым тлушчам.

Перад ужываннем фасолю вымочваюць у чыстай вадзе, абавязкова зменьваючы яе, каб не было солі.

На пасудзіну ў шэсць гарцаў бяруць тры чвэрці кварты солі.

Іншы спосаб. Маладую фасолю шаткуюць і адварваюць у салёнай вадзе. Потым працэджваюць, раскладваюць на рэшаце, каб прасохла і зусім астыла. Пасля напаўняюць ёю альховую ці дубовую ка-душку, перасыпаючы соллю, накрываюць, прыціскаюць грузам, абвязваюць і ставяць у халодны сухі склеп. Перад ужываннем фасолю вымочваюць. На тры гарцы фасолі даюць прыблізна чвэрць з паловай кварты солі.

ЯК САЛІЦЬ КАЛЯРОВУЮ КАПУСТУ

Адразаюць галоўкі капусты на шырыню далоні пад кожнай кветкай. Здымаюць вонкавае валакністае шалупінне і складваюць кветкі ў скрыню (але не ў хваёвую), заліваюць варам, накрываюць, каб пара хутка ахапіла капусту. Потым выкладваюць яе ў рэшата — няхай сцячэ і прасохне, — а тады зноў у скрыню і заліваюць ачышчанай ад пены, працэджанай праз сурвэтку вадой, што кіпела з соллю. Вада павінна цалкам закрываць капусту. Солі ў яе дадаюць столькі, каб сырое яйка не танула. Скрыню трымаюць адчыненай, пакуль капуста не астыне. Цёплую пару года захоўваюць на лёдзе, а зімой — у склепе.

Перад ужываннем каляровую капусту вымочваюць некалькі разоў, а каб выцягнуць больш солі, вараць у вялікай колькасці вады.

ЯК САЛІЦЬ НА ЗІМУ СПАРЖУ

Добра ачышчаную расліну кладуць у паліваны гаршчок. Асобна кіпяцяць ваду настолькі салёную, каб у ёй плавала сырое яйка, і заліваюць гэтай вадой спаржу, закрываючы яе ўсю. Гаршчок укручваюць спачатку прамасленай паперай, а потым пузыром. За дзве гадзіны да ўжывання спаржу замочваюць у халоднай вадзе, потым вараць у вялікай колькасці вады, каб выдаліць соль.

ГАРОХ У СТРУКАХ

Самыя маладыя струкі соляць, як і спаржу. Такі гарох служыць гарнірам да варанага і тушанага мяса.

САЛЁНЫ БАРБАРЫС – ГАРНІР ДЛЯ СТРАЎ

Позняй восенню збіраюць барбарыс з галінкамі, кладуць у гаршкі, заліваюць ахалоджанай вадой, што кіпела з соллю. Посуд моцна абвязваюць. Калі вадкасць зацвіце, зліваюць яе разам з цвіллю і зноў заліваюць барбарыс такой жа пасоленай і ахалоджанай вадой. Ужываюць барбарыс як гарнір да страў, а таксама гатуюць з яго пікулі і салат.

Тры ці чатыры лоты солі сыплюць на кварту вады.

САЛЁНЫЯ ЛІМОНЫ

Акрамя згаданага вышэй спосабу захоўвання лімонаў ёсць яшчэ іншы. Трэба ўзяць восем лотаў солі на паўгарца вады, закіпяціць яе, зняць пенку, ахаладзіць і заліць лімоны, складзеныя ў гаршкі. Іх вельмі добра падаваць да страў.

ЯБЛЫКІ І ГРУШЫ, МАРЫНАВАНЫЯ РУССКІМ СПОСАБАМ

Самыя чыстыя і цудоўныя плады, моцныя, не мятыя кладуць у дзесяцігарцавае барыла, а паміж імі — слаі чабору і мяты, каб яблыкі ці грушы не дакраналіся адзін да аднаго. Асобна бяруць па гарцу мукі грэцкай, пшанічнай і ячнай, запарваюць варам з рачной вады ў драўлянай неасмоленай пасудзіне, увесь час памешваючы. Вады гатуюць столькі, каб ёй можна было закрыць садавіну. Калі яна за суткі настоіцца, зліваюць яе (толькі нельга каламуціць) у барыла, дзе ляжыць садавіна[1]. Потым зверху кладуць накрыўку, на яе — круглы мяшок з сухім пяском так, каб паветра не трапляла ў пасудзіну.

Штотыднёва абмываюць мяшок халоднай вадой, а калі вада сцячэ, зноў прыціскаюць ім накрыўку.

Ставяць барыла ў сухім і халодным склепе, але сочаць, каб яблыкі не замерзлі. Так льга захоўваць іх амаль што да Вялікадня і падаваць да смажаніны.

Хто не любіць мяты, няхай перакладвае садавіну лістамі яблыні ці дуба, а грушы — лістамі смародзіны.

БРУСНІЦЫ ДА СМАЖАНІНЫ

Спелыя брусніцы, насыпаўшы ў гаршкі, запякаюць у печы ці вараць у вылуджанай каструлі ў натуральным саку, без вады. Потым трымаюць у гаршках ці неасмоленых кадушках. Па патрэбе пасыпаюць цукрам і падаюць да смажаніны.

РОЗНЫЯ ЯГАДЫ НА САЛАТ

Спелыя вішні, слівы, вінаград, шыпшыны, агрэст, парэчкі, барбарыс і нават маліны і суніцы (асобна альбо змешаныя разам)

---

[1] На тры гарцы адной жытняй мукі трэба пяць вёдзер вады (толькі калодзежнай). Яе кіпяцяць і запарваюць муку, добра перамешваючы. Калі настоіцца, зліваюць зверху, без гушчы. На вядро вады сыплюць сталовую лыжку солі.

насыпаюць у слоікі і заліваюць ахаладжаным моцным воцатам[1], які гатаваўся з цукрам ці мёдам і вострымі прыправамі: гваздзікай, карыцай. Зрабіць воцат салодкім льга на смак. На кварту яго сыплюць прыблізна тры чвэрці ці фунт цукру. Паколькі цукар у воцаце не растае, яго намочваюць у вадзе і кіпяцяць воцат, пакуль вада цалкам не выпарыцца. Гаршкі старанна абвязваюць пузыром.

Яблыкі і грушы таксама заліваюць салодкім воцатам, але папярэдне іх вараць у сыце, гэта значыць у вадзе, падсалоджанай мёдам ці цукрам. Замест мёду лепш ужываць цукровы сіроп.

Ягады захоўваюць у барылах толькі дубовых і выпараных водарнымі травамі, а таксама добра асмоленых. Спачатку іх ставяць на лёд, а ў пачатку зімы выносяць у склеп.

Брусніцы абавязкова перабіраюць і прапалоскваюць, перш чым насыпаць у пасудзіну. На вядро вады даюць два фунты цукру, ці сіропу, ці мёду, дзве лыжкі солі, вострых прыпраў — як звычайна.

МЯСЦОВЫЯ СЛІВЫ

Мясцовыя слівы, па магчымасці круглыя, а як такіх няма, дык тыя, што ёсць, калі яны дарастуць да памераў мускатнага арэха, знімаюць зялёнымі, насыпаюць у гаршкі і заліваюць ахаладжанай вадой, якая кіпела з соллю і ачышчана ад пены, а зверху — алеем. Гаршчок абвязваюць згорнутым у дзве столкі пузыром. Солі бяруць паўфунта на два фунты вады.

Перад ужываннем са сліў асцярожна дастаюць ножыкам костачкі, стараючыся не пашкодзіць круглую форму плода.

Іншы спосаб. Няспелыя слівы соляць суткі ў натуральным саку, перамешваючы іх. Потым выціраюць і заліваюць ахаладжаным, няхай нават і слабым гатаваным воцатам. Праз два тыдні заліваюць ужо моцным астуджаным воцатам, што кіпеў з вострымі прыправамі.

Льга яшчэ слівы не саліць, а кіпяціць у салёнай вадзе.

ХАТНІЯ КАПЕРСЫ

Маладое насенне настурак, прамытае і абсушанае ў цяні на рэшаце кладуць у бутэлькі з шырокай шыйкай ці ў маленькія

---

[1] Яго гатуюць наступным чынам: на кварту моцнага воцату бяруць паўтара фунта мёду, дзве лыжкі солі, рознае карэнне і ўсё разам кіпяцяць. На больш кіслыя ягады: парэчкі, барбарыс, брусніцы і іншыя даюць мёду больш. Соль, якую дабаўляюць у воцат, захоўвае садавіну ад цвілі.

шкляначкі і зліваюць ахаладжанай вадой, папярэдне яе пракіпяціўшы з соллю і добра ачысціўшы ад пены. Зверху дабаўляюць трохі алею. Бутэлькі неабходна шчыльна заткнуць, а шклянку абвязаць пузыром. Солі сыплюць чвэрць фунта на фунт вады.

Іншы спосаб. Тое ж насенне кіпяцяць адзін раз у салёнай вадзе, а потым заліваюць на рэшата, каб абсохла, ці соляць сухім дваццаць чатыры гадзіны, часта перамешваючы, а потым выціраюць ад вільгаці сурвэткай.

Нарэшце напаўняюць настуркамі гаршкі і заліваюць іх воцатам, не вельмі моцным, кіпячоным, але халодным. Праз два тыдні гэты воцат сцэджваюць, а замест яго наліваюць больш моцны, які гатаваўся з вострымі прыправамі.

Акрамя настурак скарыстоўваюць яшчэ пупышкі кветак чорнага бэзу, што называюць *Sambucus nigra*.

РЫЖЫКІ, МАРЫНАВАНЯ Ў ВОЦАЦЕ

Першы спосаб. На паўкварты солі бяруць восьмую частку лота, гэта значыць паўдрахмы, салетры і дзесяць гранаў галыну. Усё заліваюць двума з паловай фунтамі воцату і кіпяцяць у добра вылужанай пасудзіне. У вар кідаюць старанна выцертыя маладзенькія рыжыкі, і як яны адзін раз закіпяць, пераліваюць у фаянсавую ёмістасць. Астуджаныя грыбы ўкладваюць шапачкамі ўверх у гаршчочкі і заліваюць тым жа воцатам, у якім яны кіпелі. Праз два тыдні гэты воцат сцэджваюць, а рыжыкі заліваюць свежым, згатаваным з карыцай, гваздзікай, простым і англійскім перцам.

Другі спосаб. Такая ж запраўка з салетры, галыну і солі дадаецца не да воцату, а да той жа колькасці вады. Калі вада закіпіць і з яе знімуць пену, тады кідаюць рыжыкі. Як грыбы адзін раз закіпяць, іх зліваюць на рэшата. Затым прасохлыя ўкладваюць у гаршкі і заліваюць гарачым воцатам, закіпячоным з сухім эстрагонам і іншымі вострымі прыправамі. Гаршкі не накрываюць, пакуль воцат не астыне. Калі ён быў не вельмі моцным, праз пару месяцаў яго трэба змяніць.

Трэці спосаб. Выцертыя і ачышчаныя рыжыкі палажыць у гаршчочкі так, як яны растуць, і заліць гарачым воцатам, што гатаваўся з гваздзікай, карыцай, лаўровым лістом, простым і англійскім перцам, а таксама турэцкім і сухім эстрагонам.

БАРАВІКІ, МАРЫНАВАНЫЯ Ў ВОЦАЦЕ

Маладыя баравічкі, памытыя і ачышчаныя, кідаюць у кіпячы, злёгку пасолены воцат. Як моцна закіпяць, выліваюць разам з воцатам у медную, добра вылуджаную пасудзіну і пакідаюць на суткі. Потым, калі слізь з грыбоў сыдзе, прамываюць іх у гэтым жа воцаце, працэджваюць праз рэшата і складваюць у шкляныя слоікі ці паліваныя гаршкі шапкамі ўверх. Пасля зноў заліваюць астуджаным воцатам, што кіпеў з вострымі прыправамі, затым — алеем, абвязваюць посуд пузыром і трымаюць у халодным і сухім месцы.

ПІКУЛІ

Трэба ўзяць маладую моркву, маленькія агуркі, сцябліны маладой салаты, якая расце ў пучок (яе неабходна ачысціць ад верхняй скуркі), каляровую капусту разам з маладымі сцяблінамі, таксама ачышчанымі ад скуркі і нарэзанымі плоскімі лустачкамі, вельмі маладую кукурузу, струкі рэдзькі для насення, семя настурак, завязі дыні і кавуна, зялёныя слівы, маленькія рыжыкі, спаржу, ачышчаныя сцябліны партулаку, маленькія, без шалупаек галоўкі цыбулі, стручкі маладога гароху і фасолі — усё выцерці ад пылу сурвэткамі. На кварту солі дадаць чвэрць лота салетры і дваццаць гранаў галыну і заліць пяццю фунтамі вады, гатаванай, без пены, ахаладжанай. Потым палажыць туды гародніну, паставіць на агонь і, калі адзін раз закіпіць, зліць усё на рэшата. Як гародніна высахне, напоўніць ёю гаршкі, не надта вялікія, і заліць воцатам, хоць і не вельмі моцным, але кіпячоным і астуджаным.

Праз два тыдні, калі ўсялякая слізь згіне і сыры прысмак не будзе адчувацца, воцат належыць сцадзіць, а замест яго наліць свежы, як мага больш моцны. Ён таксама павінен пракіпець з вострымі прыправамі: эстрагонам, простым, англійскім і турэцкім перцам і абавязкова астыць.

Зверху ў гаршкі наліваюць трохі алею, абвязваюць пузырамі і захоўваюць у скрынях з сухім пяском.

Другі спосаб. Гародніну гатуюць не ў вадзе, а ў салёным воцаце і праз некалькі дзён яго зменьваюць. У другі раз яе кіпяцяць у свежым воцаце, які варыўся з вострымі прыправамі, складваюць у гаршкі і ім жа заліваюць.

У воцат сыплюць салетру і галын (аб прапорцыях глядзі вышэй).

Трэці спосаб. Гародніну ні ў воцаце ні ў вадзе не кіпяцяць. Насуха перасыпаюць соллю і на працягу дваццаці чатырох гадзін часта

Мяшаюць. Потым выціраюць і заліваюць у гаршках ахаладжаным воцатам, згатаваным з вострымі прыправамі[1].

МАРЫНАВАНЫЯ ДЫНІ

Зялёныя дыні, што не паспелі да восені, кладуць у гліняную пасудзіну і заліваюць гарачай вадой настолькі салёнай, каб у ёй плавала сырое яйка. Дыні не павінны паднімацца вышэй узроўню вады. Праз Пяць-шэсць дзён іх вымаюць і, выразаючы па аднаму рабру, дастаюць лыжкай насенне з сярэдзіны. На тое месца насыпаюць гарчыцу, крыху імбіру, але не тоўчанага, а ў галоўках, часнаку, гваздзікі, простага перцу, мускатнага арэха — усяго патроху, толькі гарчыцы як мага больш, сярэдзіна дыні павінна быць ёю запоўнена скрозь. Устаўляюць назад выразаныя рэбры, а каб яны не вывальваліся, перавязваюці дыню ніткай, кладуць яе ў паліваны гаршчок і заліваюць гарачым воцатам. Калі ўсё астыне, абвязваюць пасудзіну пузыром. Як воцат сапсуецца, яго трэба замяніць.

МАРЫНАВАНАЯ ФАСОЛЯ

Маладыя струкі фасолі пакладзіце ў добра пасоленую ваду і трымайце некалькі дзён, пакуль пажоўкнуць. Потым іх дастаньце, пералажыце ў чысты посуд і заліце моцным гарачым воцатам. Назаўтра сцадзіце воцат, зноў яго закіпяціце і ўліце ў фасолю. Гэта паўтарайце чатыры дні, пакуль струкі не набудуць зноў натуральны колер. Апошні раз воцат гатуйце з вострымі прыправамі.

Іншы спосаб. Робяць з фасоляй так, як з пікулямі (глядзі вышэй).

ГАРБУЗЫ ДЛЯ ПІКУЛЯЎ

Узяць спелыя гарбузы, выразаць з іх прыгожыя фігуркі і пракіпяціць у добра пасоленай вадзе. Потым сцадзіць на рэшата, астудзіць, злажыць у гаршчок і заліць слабым воцатам (яго трэба

---

[1] Воцату і вады бяруць пароўну, а калі воцат слабы, дык яго дзве трэці солі на чатыры гарцы вадкасці паўфунта, столькі ж цукру, чатыры струкі турэцкага перцу, дзве сталовыя лыжкі гарчыцы і кроп — усё вараць паўгадзіны. Потым у фаянсавай пасудзіне астуджваюць. Заліваюць каляровую капусту, кукурузу, дыні і кавуны ў шкляной ёмкасці гарачай салёнай вадой і пакідаюць на суткі. Моркву, накрышаную зорачкамі, таксама належыць адзін раз закіпяціць. Цыбулю заліць злёгку пасоленай вадой і паставіць у печ у адкрытай пасудзіне на тры гадзіны. Усё вылажыць у бутэлькі ці слоікі і заліць апісаным вышэй астуджаным воцатам.

папярэдне паварыць, а затым астудзіць). Праз некалькі тыдняў гэты воцат належыць змяніць на моцны, згатаваны з вострымі прыправамі і астуджаны.

Льга яшчэ цэлы гарбуз разрэзаць напалам, нацерці англійскім, турэцкім і простым перцам, заліць кіпячым воцатам, другі раз - больш моцным.

Солі бяруць чвэрць фунта на фунт вады.

КАРНІШОНЫ

Іх гатуюць, як і пікулі. Альбо кідаюць у вар з салёнага воцату, адзін раз кіпяцяць, а потым разліваюць у гаршкі. Праз некалькі тыдняў сцэджваюць на рэшаце, заліваюць моцным воцатам (кіпячоным халодным) і захоўваюць, як звычайна, у гаршках, абвязаных пузыром.

Зверху можна наліць алею. Гальну даць дваццаць гранаў на кварту солі для салення паўтара гарца воцату, у якім першы раз гатуюць карнішоны. Гэта надае ім зялёны колер.

Іншы спосаб. Маленькія непрамерзлыя агуркі выцерці, высыпаць у кіпяток з соллю, салетрай і гальнам[1] і няхай мокнуць дваццаць чатыры гадзіны. Потым адкінуць іх на рэшата. а пасля выцерці насуха. Воцат самы моцны пракіпяціць з лаўровым лістом, турэцкім і англійскім перцам і невялікай колькасцю солі і ў ім троху паварыць агуркі, але каб не кіпелі. Калі яны набудуць зялёны колер, зліць іх у гаршкі, а як астынуць, абвязаць пузыром. Сапсаваны воцат варта зменьваць на свежы, згатаваны з вострымі прыправамі.

МАРЫНАВАНЫ ГАРОХ К СТРУКАХ

Малады гарох, але каторы ўжо нельга пакідаць на насенне, варадь у падсоленай вадзе з невялікай колькасцю салетры і гальну (глядзі раздзел Пікулі), потым сцэджваюць і заліваюць гатаваным астуджаным воцатам, а праз некалькі тыдняў — свежым, што кіпеў ужо з вострымі прыправамі.

---

[1] Салетры бяруць адну драхму ці адну поўную лыжачку для кавы на кварту солі, гальну ж — дваццаць гранаў, вады — ад пяці да шасці фунтаў

ЧЫРВОНАЯ КАПУСТАЮ, МАРЫНАВАНАЯ Ў ВОЦАЦЕ

Маленькія і мяккія галоўкі капусты, што наўрад ці захаваюцца ў склепе да зімы, шаткуюць, злёгку прамываюць на рашотах, а калі цалкам сцячэ вада, соляць у дзежах. Потым капусту вельмі моцна расціраюць рукамі, каб яна пусціла багата чорнага соку. Затым сок сцэджваюць, выціскаючы капусту, і складваюць яе ў паліваныя гаршкі ці шкляныя слоікі, у якіх заліваюць не надта моцным воцатам (яго трэба пракіпяціць, але не абавязкова астуджваць).

АГУРКІ ДА СМАЖАНІНЫ ПОЗНЯЙ ВОСЕННЮ

Ачышчаныя і накрышаныя кружочкамі агуркі заліць у гаршку не вельмі моцным воцатам, гатаваным і ахаладжаным. Калі будуць цвісці праз некалькі тыдняў, заліць гэткім жа, але свежым воцатам і абодва разы зверху яшчэ алеем.

Падаючы на стол, агуркі варта ачысціць і abліць свежым воцатам і алеем.

ПЕРАСЦЯРОГА ДА ЗАХОЎВАННЯ РОЗНЫХ МАРЫНАДАЎ

Усялякі посуд з марынадамі, пікулямі, варэннем, якімі-небудзь прыправамі, воцатам, цукрам, соллю павінен быць абвязаны пузыром (яго папярэдне абавязкова трэба размачыщь і выцерці сухім палатном), які не мусіць дакранацца да таго, што ўнутры. А перш чым выносіць посуд, няхай пузыр добра высахне ў пакоях.

Трымаць прыправы належыць у халодным і сухім памяшканні. дзе не бывае марозна, горача ці вільготна. Лепш за ўсё ставіць іх у склеп. Для кожнага віду варта прызначыць асобную скрыню, якая шчыльна зачыняецца і засцерагаецца ад мышэй, што часта грызуць пузыры, таксама ад паветра. Скрыні неабходна напоўніць вельмі сухім пяском, які ўсмоктвае ў сябе вільгаць і захоўвае прыправы ад псавання. Нарэшце гаршкі, аддзеленыя адзін ад аднаго пяском, не так разбіваюцца[1].

Бутэлькі з сіропамі і іншымі прыправамі ніколі нельга перапаўняць, шыйку лепш пакінуць пустой. Посуд трэба старанна асмольваць і закаркоўваць, а таксама для больш надзейнага ўкрыцця ад паветра ставіць у пясок уверх дном радамі ці копамі. Каля кожнага раду ці капы змяшчаць драўляную дошчачку з надпісам.

[1] Пясок штогод неабходна прасушваць у печы

Яшчэ лепш на кожна бутэльцы зрабіць надпіс і нумар. Для большай перасцярогі пачынаць расходаваць не з першага нумара, а з апошняга, каб ведаць, колькі яшчэ ёсць бутэлек.

ЯК ПРАСУШЫЦЬ СКЛЕПЫ І ІНШЫЯ ПАМЯШКАННІ, ДЗЕ ЗАХОЎВАЕЦЦА ГАРОДНІНА І ЎСЯЛЯКІЯ ПРЫПРАВЫ І МАРЫНАДЫ

Неабходна паставіць у розных месцах міскі, напоўненыя паташом. Ён так усмоктвае вільгаць, што часам сам растае, але пакой ці склеп абсушвае. Тады раствор паташу трэба перакіпяціць да поўнага выпарэння і сухі зноў паставіць для гэтай жа мэты.

Іншы спосаб. Льга насыпаць па вуглах вугалле. Яно таксама добра прыцягвае вільгаць.

ЯК ЗАПРАЎЛЯЦЬ І ЗАХОЎВАЦЬ ВОЦАТ

На кожныя сем гарцаў крынічнай вады дабаўляюць гарнец гарэлкі. Уліваюць сумесь у барыла, усоўваюць туды скручаны трубкай ліст паперы, па якім размазаны фунт нерастопленага меду разам з воскам — столькі мёду даюць на сем гарцаў вады. Калі вады больш, напрыклад, у два разы, дык на трубку бяруць два лісты паперы і два фунта мёду альбо робяць дзве асобныя трубкі. Гэтак падрыхтаваныя тры дубовыя барылы ставяць каля печы. Адтуліны накрываюць чыстым рэдкім палатном. Праз тры месяцы воцат льга ўжываць. Толькі адзін чалавек (абавязкова мужчына) займаецца воцатам. Ставіць яго ў першую пятніцу маладзіка, потым кожную пятніцу маладзіка бярэ воцат нашча на месячны расход і штомесячна толькі з аднаго барыла. Пасля далівае ў пасудзіну заўсёды адну сёмую частку вады і адну восьмую гарэлкі. Калі так рабіць, у кожным барыле воцат будзе два месяцы настойвацца.

NB. Ніколі не далівайце воцат воцатам і не змешвайце яго з дзвюх пасудзін, бо гэтым льга зусім пашкодзіць. Заўжды неабходна дабаўляць ваду з крыніцы і гарэлку.

Паперу і мёд кладзіце толькі ставячы барыла, аднак нядрэнна будзе пасля кожных некалькіх месяцаў дадаваць трохі мёду, але не паперы.

Выцягвайце воцат зверху, не перамешваючы, а не з глыбіні, каб не пашкодзіць гнязда.

ВОЦАТ З АДГОНУ

У барыла ёмістасцю звыш трыццаці гарцаў, у якое наліты свежы адгон, кладуць даволі многа сушанага хлеба з жыта разавага памолу, з абодвух бакоў намазанага мёдам, а таксама ўліваюць паўгарца ці больш гарэлкі, бо толькі яна дае крэпасць, і па адной кварце добра пражанага гароху і ячнай крупы. Напоўненую пасудзіну накрываюць чыстай палатнянай хусткай і ставяць у цяпло: летам на сонцы на свежым паветры пад накрыўкай з дошак (ад дажджу), а зімой у цёплым памяшканні ля печы.

Патрэбны тры такія барылы, як я гаварыла вышэй. Ва ўсім належыць прытрымлівацца парад, дадзеных у папярэднім раздзеле. Калі лета халоднае і дажджлівае, нельга выносіць воцат на вольнае паветра.

ЭСТРАГОНАВЫ ВОЦАТ

Лістоў і сцяблін эстрагону, прамытых і ачышчаных, бяруць па кварце на гарнец воцату і трымаюць месяц у бутлі, абвязанай белай палатнянай хусткай. Пасля зліваюць у іншую пасудзіну.

Свежая расліна псуе воцат, і нават прыгатаваны на сушаным эстрагоне ён захоўваецца не больш як месяц.

МАЛІНАВЫ ЦІ СУНІЧНЫ ВОЦАТ

Маліны ці суніцы заліваюць крынічнай вадой і пакідаюць на некалькі дзён. Калі вада набудзе колер і пах, зліваюць і дабаўляюць да яе адну восьмую частку гарэлкі, альбо зноў настойваюць на ёй воцат, дадаўшы паперу і мёд на гняздо, ці дабаўляюць у настояны воцат замест чыстай вады.

ВОДАРНЫ ВОЦАТ ДА СТРАЎ

На тры гарцы воцату бяруць дванаццаць шклянак лістоў эстрагону, паўшклянкі эстрагонавых дробна накрышаных каранёў, дзве шклянкі бядрынцу, чатыры — кервелю, паўшклянкі агароднага чабору, столькі ж базіліку, дзве шклянкі буйміны, дзве — лістоў пятрушкі (усе травы павінны быць сухімі), ракамболю працёртага чатыры вялікія галоўкі, восем зубкоў звычайнага часнаку, таксама працёртага, пятнаццаць невялікіх галовак цыбулі, кожная з якіх нашпігавана дзвюма гваздзікамі, паўлота карыцы, чатыры лоты

лаўровага лісту, адзін лот белага перцу, столькі ж турэцкага. Усё трымаюць у бутлі ў цёплым месцы цэлы месяц і боўтаюць па два разы на дзень. Потым дадаюць яшчэ шэсць лотаў солі, дзве унцыі віннага каменю і зноў 30 дзён боўтаюць двойчы на дзень. Пасля працэджваюць праз прамакальную паперу ці фланелевы мяшок і захоўваюць у бутэльках для запраўкі соусаў.

ВОЦАТ З ПШАНІЦЫ, ЯКІ НАСТОЙВАЕЦЦА ЧАТЫРЫ ТЫДНІ

Бяруць пшаніцы чатырнаццаць гарцаў, соладу ячнага восем гарцаў і мелюць буйным памолам, як на брагу. Запарваюць сумесь дванаццаццю гарцамі вару з рачной вады, старанна (да дна) перамешваюць і накрываюць палатном на чатыры гадзіны, пакуль не астыне. Потым сцэджваюць у бочку з адным дном, дадаюць два гарцы з верхам дражджэй і ніжнюю скарынку хлеба грубага памолу, добра высушаную і падрумяненую. Верх бочкі абвязваюць палатном і пакідаюць яе на чатыры тыдні, пасля чаго воцат зліваюць у барыла, стараючыся каламуціць. Яго ўжо можна ўжываць, аднак чым больш пастаіць, тым будзе мацней.

Гэты воцат не даліваюць, як іншыя, чым ён і менш выгодны, і робяць толькі па тэрміновай патрэбе. Смак яго вельмі добры, падобны на вінны. Скарыстоўваць такі воцат для пікуляў нельга.

ЯК ПАПРАВІЦЬ ВОЦАТ

Калі няма ахвоты ўстаўляць трубку з паперы, трэба прабіць у сырым яйку па адной дзірачцы ў носіку і ў пятцы вялікім шылам ці канцом шчыпцоў. Заткнуўшы іх пальцамі, каб не выцякаў бялок, асцярожна бокам палажыць яйка ў пасудзіну з воцатам. Вакол яго сфармуецца гняздо, воцат пачне мацнець і паправіцца.

АЛЕЙ

Каб не гарчыў, кідаюць у бутэлькі трыццаць-сорак зярнятак рысу.

ЯК СУШЫЦЬ МАЯРАН

Пакідаюць пятнаццаць кустоў маярану на насенне. Астатнія ў самым росквіце зразаюць і сушаць на вольным паветры ў цяні, развесіўшы на вяроўках, ці на печы на палатне. Потым шчыльна

складва-юць у шкляную ці драўляную пасудзіну, высланую паперай і добра накрытую, каб зеляніна не высыхала.

СУШАНЫЯ РЫЖЫКІ Ў ПАРАШКУ

Ачышчаныя і добра выцертыя рыжыкі трэба сушыць у цёплай печы (лепш за ўсё пасля выпякання хлеба) на бляхе, засланай саломай. Калі адразу не прасохнуць, дык паўтарыць сушку яшчэ адзін ці два разы. Потым патаўчы грыбы, усыпаць у бутэлькі, моцна закаркаваць і трымаць у сухім месцы.

Парашок добра ўжываць для запраўкі соусаў і супоў. Неабходна толькі зроблены з яго экстракт працадзіць праз сурвэтку, інакш ён будзе каламуціць і забруджваць ежу.

ПАРАШОК З БАРАВІКОЎ

З прамытых і ачышчаных баравікоў належыць зняць верхнюю цёмную скурку, парэзаць іх на даволі тонкія кавалачкі, палажыць на бляху, пакрытую саломай, і паставіць у печ пасля выпякання хлеба. Некалькі разоў так сушыць, потым стаўчы ў парашок, прасеяць яго праз густое сіта, ссыпаць у бутэлькі і шчыльна закаркаваць. Парашком вельмі добра запраўляць стравы, пры гэтым расходуецца непараўнальна менш грыбоў, чым тады, калі для прыпраў скарыстоўваюць цэлыя сушаныя баравікі. Неабходна толькі, як выварыцца экстракт, працадзіць яго, каб не каламуціў ежу.

ПАРАШОК З ШАМПІНЬЁНАЎ

Гатуюць яго гэтак жа, як апісана вышэй, але шампіньёны рэжуць драбней і пласцінкі з іх выразаюць, бо яны афарбоўваюць парашок у чорны колер.

СУШАНЫЯ БАРАВІКІ НА ЗІМУ

Свежыя грыбы ачысціць ад вонкавай скуркі і нарэзаць тонка, як удвая ці ўтрая згорнутую тоўстую паперу. Раскласці кавалачкі рэдка на палатне і сушыць у цяні. Высушаныя я раю трымаць у гаршках. Перад прыгатаваннем іх варта замачыць у малацэ, і яны амаль што не будуць адрозніваццa ад свежых.

Звычайна ў нас сушаць баравікі цэлымі ў цёплай печы, добра падмеценай ці засланай саломай. Калі адразу яны не прасохлі, трэба

сушыць яшчэ некалькі разоў. Потым грыбы налыгаюць копамі на ніткі і звязваюць у вянкі.

Такія баравікі льга варыць ці тушыць, але папярэдне неабходна вымачыць іх у вадзе дванаццаць і болей гадзін. Калі яны разбухнуць і размякнуць, іх, як і свежыя, вараць у той жа вадзе, дзе яны моклі. Як вада выпарыцца, грыбы тушаць, дадаўшы масла ці смятаны.

СУШАНЫЯ ЯБЛЫКІ, ЯКІЯ МОЖНА ЎЖЫВАЦЬ ЗІМОЙ ДЛЯ ЗАПРАЎКІ ПЕНАК, КРЭМАЎ І НАВАТ МАРОЖАНАГА

Добрыя яблыкі салодка-віннага смаку ачышчаюць ад лупін і асяродка, рэжуць удоўж на чатыры ці шэсць частак, потым сушаць у негарачай печы на блясе, засланай саломай, пасля выпякання хлеба. Паўтараюць сушку тры ці чатыры разы, а ў пагодлівы і ясны дзень выносяць яблыкі яшчэ і на вольнае паветра. Пасля складваюць у шкляныя слоікі ці паліваныя гаршкі і трымаюць у сухім месцы. Па патрэбе на ноч заліваюць яблыкі гарачай вадой, каб яна цалкам закрыла іх, і пасудзіну шчыльна накрываюць. Назаўтра павольна кіпяцяць у невялікай колькасці вады. Як толькі яблыкі распарацца да кашкі, праціраюць масу праз сіта і ёю запраўляюць стравы, нібы свежымі пладамі.

Можна яшчэ сушыць яблыкі, разрэзаўшы іх на тонкія кружкі і нанізаўшы на нітку. Нельга прыціскаць адзін скрылік да другога, неабходна пакідаць прамежкі, каб паветра вольна праходзіла паміж імі. Гэткія нізкі выносяць на сонца, і калі яблыкі добра падсохнуць, іх складваюць у скрыні, засланыя паперай, ці ў гаршкі (аб іх моўлена вышэй). Як зімой яблыкі пачнуць сырэць, іх на некалькі дзён развешваюць каля печы. Трымаюць заўсёды ў сухім месцы.

СУШАНЫЯ ГРУШЫ

Адбіраюць не цвёрдыя і свежыя плады, а толькі тыя, што пачалі мякчэць і амаль што псавацца ўнутры. Яны пасля высыхання будуць больш салодкімі і мяккімі. Ставяць іх, як і яблыкі, некалькі разоў у цёплую печ (таксама пасля выпякання хлеба) на блясе з саломай, а потым яшчэ дасушваюць на свежым паветры.

Захоўваюць грушы ў сухім памяшканні ў гаршках ці скрынях, засланых паперай. Калі адсырэюць і пачнуць псавацца, іх зноў змяшчаюць у цёплую печ.

СУШАНЫЯ МАЛІНЫ І СУНІЦЫ

Ягады раскладваюць у рэшатах і сушаць на сонцы ці ў цеплаватай печы, а потым на вольным паветры. Трымаюць іх цэлымі ці працёртымі ў парашок у гаршках у сухім месцы. Ужываюць для запраўкі крэмаў і пенак або залiваюць варам і п'юць як чай.

СУШАНЫ АГРЭСТ

Спелы агрэст чырвонага сорту ачышчаюць ад чаранкоў, сушаць на бляхе ў цёплай печы некалькі разоў і пакідаюць на зіму ў гаршках, скрынях, засланых паперай, ці у мяшэчках.

Ужываюць для мясных і рыбных соусаў.

СУШАНАЯ ШЫПШЫНА

Разрэзаныя напалам ягады старанна ачышчаюць ад калючых валокнаў, потым нанізваюць на ніткі альбо кладуць на рашоты ці бляхі, злёгку засланыя саломай. Сушаць некалькі разоў у цеплаватай печы або на сонцы і вольным паветры. Захоўваюць у сухім памяшканні ў гаршках ці мяшках. Шыпшынай упрыгожваюць мясныя і рыбныя стравы.

СУШАНЫЯ ЧОРНЫЯ ПАРЭЧКІ І БАРБАРЫС

Сушаць іх гэтак жа ў выглядзе гронак альбо асобных ягад.

СУШАНЫЯ ВІШНІ

Ягады з костачкамі ставяць у печ пасля выпякання хлеба на рашотах ці бляхах, злёгку засланых саломай. Сушку паўтараюць два ці тры разы[1]. Ужываюць такія вішні для мясных і рыбных соусаў, а таксама гатуюць з іх цудоўныя посныя супы з віном і цукрам. Некаторыя любяць заварваць вішні замест гарбаты.

СУШАНЫЯ ЧАРНІЦЫ

Сушаць іх гэтак жа, як і вішні, на бляхах у печы.

---

[1] Спачатку трымаюць на сонцы, а калі да паловы прасохнуць, дасушваюць паступова ў печы.

СУШАНЫЯ СЛІВЫ

Спелыя і трохі памякчэлыя плады сушаць некалькі разоў у цеплаватай печы (пасля хлеба), на бляхах, крыху пацярушаных саломай. Потым дасушваюць на вольным паветры. Са сліў вараць кампоты, імі начыняюць цеста.

СУШАНАЕ ШЧАЎЕ

Маладую зяляніну сушаць вясной у цяні, разлажыўшы на абрусах. Захоўваюць у гаршках ці скрынях, засланых паперай, і абавязкова ў сухім памяшканні. Такое шчаўе будзе лепшае, больш далікатнае, чым салёнае.

СУШАНЫ ШПІНАТ

Сушаць яго, як шчаўе. Ці, згодна парадам Шытлера, прамыты шпінат кідаюць у добра пасоленую ваду, мяшаюць, каб ён толькі запарыўся, але неварыўся. Потым адкідваюць на рэшата, а калі вада сцячэ, перакладаюць на іншыя рашоты, сухія, і ставяць у не вельмі гарачую печ. Калі прасохне, захоўваюць, як і шчаўе.

СУШАНЫ ЭСТРАГОН

Штомесяц у маладзік зразайце патроху эстрагону разам з маленькімі галінкамі і сушыце так, як шчаўе.

СУШАНЫ КРОП

Самыя маладыя раслінкі, што амаль толькі выраслі з зямлі, сушаць у цяні на абрусах.

ГАРОХ, СУШАНЫ Ў СТРУКАХ

Маладзенькія стручкі салодкага сорту, ачышчаныя ад чаранкоў, кідаюць у салёны вар, і як толькі запарацца, іх выкладваюць на рэшата, а калі сцячэ вада — на палатно, каб абсохлі. Потым сушаць на рэшаце ў цеплаватай печы некалькі разоў, часам перамешваючы.

ФАСОЛЯ, СУШАНАЯ Ў СТРУКАХ

З фасоляй абыходзяцца, як і з гарохам, толькі яе шаткуюць. Перад ужываннем трохі вымочваюць у цеплаватай вадзе. На палову вядра вады сыплюць дзве лыжкі з верхам солі і лот салетры.

СУШАНЫ ХРЭН

Прамытыя і ачышчаныя карані рэжуць на тонкія лустачкі і ставяць у цеплаватую печ. Высушаныя таўкуць, прасейваюць і захоўваюць у добра закаркаваных бутэльках. З парашку робяць нешта падобнае на гарчыцу.

Розныя аптэчныя сакрэты
і веды

ЯК ВЫРОШЧВАЦЬ ДРОЖДЖЫ І ЗАХОЎВАЦЬ ІХ СВЕЖЫМІ

Трэба ўзяць паўгарца трохі прасеянага пшанічнага вотруб'я, высыпаць больш палавіны яго ў міску і заліць варам настолькі, каб яно намокла і ператварылася ў густы жур. Масу неабходна размешваць лыжкай некалькі хвілін, а потым дадаць яшчэ вялікую жменю вотруб'я і, накрыўшы міску згорнутай удвая сурвэткай, пакінуць на тры ці чатыры хвіліны для саладжэння. Затым даліць столькі кіпятку, каб ужо разбухлае вотруб'е і тое, што зверху, сухое, добра падняліся. Як усё будзе размешана, высыпаць рэшткі сухога вотруб'я і зноў саладзіць некалькі хвілін. Пасля ў трэці раз дабавіць вару, але не залішне — вотруб'е павінна зрабіцца падобным на рошчыну. Цяпер ужо яго не варта саладзіць пад накрыўкай, а адразу мяшаць лыжкай, пакуль маса не пачне астываць. Тады вадкасць належыць добра працадзіць, выціскаючы праз сурвэтку, і ўліць конаўку працэджанай вады, у якой кіпела пад накрыўкай два лоты хмелю. У гэту ж астываючую сумесь неабходна дадаць тры ці чатыры лыжкі звычайных дражджэй, раней прыгатаваных, альбо дзве лыжкі піўных, усё разліць у дзве бутэлькі (напаўняць іх не болей чым на дзве трэці) і, злёгку заткнуўшы іх паперай, паставіць на пяць ці шэсць гадзін у цёплым пакоі[1]. Калі маса трохі перабродзіць, бутэлькі трэба вынесці ў халодны склеп. Чым часцей гэтыя дрожджы паднаўляць і дарабліваць, тым яны будуць лепшымі, даўжэй захаваюцца і не пракіснуць.

NB. Такіх дражджэй бяруць для цеста прыблізна ў два разы больш, чым піўных. Яно ж павінна і падыходзіць марудней. Калі ў першы раз няма іншых дражджэй, акрамя кіслых, дык расчыніўшы іх невялікую колькасць, ужываюць яе потым, як ужо папраўленыя дрожджы для запраўкі большай колькасці.

ДРОЖДЖЫ З БУЛЬБЫ

Бяруць дзесяць сярэдніх бульбін, абіраюць і вараць. Зліўшы ваду, адразу праціраюць іх праз сіта, дадаюць паўкварты тонкай пшанічнай мукі, дзве лыжкі добрых піўных дражджэй, старанна размешваюць і ставяць у цёплым месцы, дзе дрожджы хутка пачнуць брадзіць. Тады адну палову іх расходуюць для выпечкі пірагоў з гарца мукі, а да другой дабаўляюць зноў пяць бульбін і конаўку мукі, як

---

[1] Калі праз чатыры-пяць гадзін дрожджы не пачнуць брадзіць, значыць, яны не ўдаліся. Іх трэба выліць у хлебны квас і зрабіць новыя больш старанна.

раней. Калі гэта маса забродзіць у цяпле, пасудзіну абвязваюць і выносяць у лядоўню.

Для далейшага ўжывання заўсёды бяруць палову дражджэй, астатнія ж падпраўляюць і асвяжаюць, аб чым ужо гаварылася, і трымаюць на холадзе. Так іх льга захоўваць увесь час, пакуль не закіснуць, а тады зноў вырошчваць пры дапамозе піўных.

ЯК ВЫЗНАЧЫЦЬ, ЦІ ДОБРЫЯ ДРОЖДЖЫ

Бутэльку з дражджамі ставяць у цёплую ваду. Калі яны падымуцца ўверх, значыць, прыдатныя для цеста, як застануцца на дне, — вядома ж, нікуды не вартыя.

ШАКАЛАД

Хто сам умее яго прыгатаваць, для таго ён не будзе дарагім напіткам. Галоўнай умовай атрымання добрага шакаладу з'яўляецца свежая какава. Яе трэба праверыць: раструшчыць зярняты і пагляд-зець, ці не гнілыя. Потым падпражыць іх у печы для разавага ўжытку ў невялікай колькасці, як каву. Калі пачнуць трэскацца, рассыпаць па стале так, каб яны адны ад другіх не напаляліся, бо перапаленая какава непрыгодная для ежы. Таксама нядобра, калі зярняты недапражаныя, бо гэта пашкодзіць шакаладу. Лупіны з іх трэба зняць вельмі старанна, а затым змалоць на кафейным млынку ў дробны парашок. Паўтара фунта яго моцна і доўга патаўчы ў ступцы, абавязкова жалезнай і вельмі гарачай[1]. Для гэтага ступку належыць часта ставіць на гарачыя вугалі, аднак нельга распальваць яе так, каб какава падгарэла, бо тады ўсё можна сапсаваць. Калі ў масе не будзе ніякіх драбкоў і яна зробіцца накшталт мукі, а ўся вільгаць выпарыцца, неабходна ўсыпаць паўтара фунта прасеянага цукру і працягваць увесь час таўчы. Пад самы канец варта дадаць паўлота ваніЛі, растоўчанай з невялікай колькасцю цукру, а хто хоча — па паўлота кардамону і карыцы. Нарэшце шакалад выкладваюць у бляшаныя формы ў выглядзе шакаладных плітак з больш шырокімі краямі зверху, чым знізу. Формы трасуць ва ўсе бакі: маса мусіць роўна легчы па ўсёй паверхні. Потым посуд ставяць у халоднае месца і сочаць, каб сумесь не запаскудзілі мухі. Трымаюць на холадзе, пакуль яна не застыне. Пасля пліткі дастаюць з формаў,

[1] Яшчэ лепш трымаць ступку на распаленых дужках праса, падкладваючы больш гарачыя, калі тыя, што былі раней, астынуць.

раскладваюць па адной для больш надзейнага высыхання, пераварочваюць на абодва бакі, а потым укручваюць у паперу.

Калі какава будзе дрэнна змолата ў млынку, яе належыць доўга і моцна таўчы ў халоднай ступцы, а потым ужо паступова падаграваць ступку на распаленых вугалях ці дужках праса (аб гэтым я ўжо мовіла). Кепска здробненая кава дасць шакалад з камячкамі і нізкага гатунку. Добры шакалад павінен быць цёмна-чырвоным, гладкім на зломе, бліскучым і раставаць у роце.

ЯК РАБІЦЬ РАКАГУ

Бяруць прапаленых зярнят какавы чатыры лоты, бульбяной мукі дванаццаць лотаў, рысавай мукі столькі ж, цукру трыццаць шэсць лотаў, ванілі паўлота, карыцы адзін лот. Сыплюць гэтай сумесі па жаданні адну, дзве і нават тры лыжкі на паўкварты вады ці малака.

ПРАЖАННЕ КАВЫ

Якасць кавы залежыць ад умелага пражання. Асабліва неабходна сцерагчыся, каб яна не перапалілася, бо тады страціць натуральны смак, пах і колер.

У печ, напаленую дрывамі, дзе яшчэ ёсць гарачы дух, ставяць жароўню з зярнятамі кавы (толькі не на самы жар). Увесь час пасудзіну перасоўваюць, трасуць і часта ў яе заглядаюць. Калі зярняты зарумяняцца і стануць трашчаць і лопацца, гэта адзнака таго, што яны падпражыліся. Аднак прасачыце, каб не засталося сырых, бо ў такім выпадку кава таксама сапсуецца.

Цыкорыі бяруць чацвёртую частку на самую лепшую каву, але няблага ўзяць і палову. Неабходна толькі прыгатаваць і падпражыць яе гэтак жа, як і каву: не перапаліць, аднак і не пакінуць сырой. Потым рассыпаюць на стале, няхай з яе выйдзе дух і пах[1] . А затым, сабраўшы цыкорыю ў кучку, насыпаюць зверху каву і накрываюць сурвэткамі, каб пах кавы не выходзіў, а насычаў цыкорыю.

Змолатую каву трымаюць прыціснутай у бляшанай пасудзіне. За адзін раз шмат не пражаць, бо яна вытыхаецца. Некаторыя кідаюць у жароўню кавалак свежага несалёнага масла памерам з арэх. Не

[1] Цыкорыю гатуюць так: пасля таго як восенню выкапаюць з зямлі, карэньчыкі прамываюць, злёгку аскрабаюць і рэжуць на дробныя кавалкі. Потым сушаць у цеплаватай печы і ссыпаюць у гаршкі ці скрыні, засланыя паперай.

ведаю, і ці сапраўды гэта ўплывае на якасць кавы, але сама я піла такі напітак і ён быў цудоўны.

ЖЫТНЯЯ КАВА

Чыстае зерне, буйное, прасеянае прамываюць, сушаць, а потым без усялякіх клопатаў падпражваюць у жароўні, асцерагаючыся, каб не падпаліць. Пасля мелюць і гатуюць, як звычайную каву, толькі парашку гэтага даюць у два-тры разы больш і вараць даўжэй. Атрымоўваецца пітво смачнае і карыснае.

Некаторыя запарваюць і нават вараць само збожжа, але яно не толькі не дапамагае, а насупраць, пазбаўляе каву смаку і паху. Аднак ужываць яго лепш наступным спосабам. Буйное прасеянае зерне мочаць дваццаць чатыры гадзіны ў халоднай вадзе, потым вараць, пакуль не пачне трэскацца. Тады сцэджваюць ваду, а жыта рассыпаюць на палатне ў цёплым пакоі ці летам на сонцы, каб прасохла хутка і не ператварылася ў солад.

Для пражання бяруць няшмат, не перапальваюць залішне і адразу з жароўні перасыпаюць у фаянсавую пасудзіну і накрываюць хусткай.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ГАРБАТУ

Гэты напітак, у нас вельмі распаўсюджаны, не заўсёды бывае аднолькавага смаку. Часта ў выніку неахайнага захоўвання траціць увесь свой пах да таго, як яго заварaць. Таму перасцерагаю: посуд з гарбатай не трэба ставіць у цёплым памяшканні, бо яна перасыхае і набывае прысмак сена. Раю зімой трымаць яе ў пакоі, дзе не паляць, захоўваючы асцярожнасць, і далёка ад іншых водарных рэчаў: лекаў, скур, мыла і г.д., а ўлетку выносіць у лядоўню, на дзеля гэтага зробленую паліцу.

У скрынях, засланых унутры фольгай, фунты гарбаты павінны быць шчыльна ўпакаваны, каб не высыхалі. Зверху на іх трэба палажыць не толькі паперу, але і бялізну, з якой добра змыта мыла.

На расход бярыце не цэлы фунт адразу, а патроху насыпайце ў скрыначку, таксама з фольгай. Пры гэтым націскайце на гарбату праз фольгавую абгортку і паперу. Ніколі не трымайце гарбату ў крышталёвым ці шкляным посудзе, бо ў ім, па-першае, на яе нельга націснуць, а, па-другое, усялякае перасыпанне гарбаты вядзе да таго, што пах канчаткова вытыхаецца.

АЧЫШЧЭННЕ ВАДЫ

Калі вада мутная, белая і нясмачная, прапускаюць яе праз суконны мяшок, у які насыпаны дзве ці тры жмені бярозавых вугалёў, добра прапаленых. Спачатку вада пальецца хутка, але яшчэ не празрыстая і яе належыць выліць. Ужываюць толькі тую, што будзе цячы тонкім чыстым струменьчыкам.

ЗАХОЎВАННЕ ВАНІЛІ

Лепш за ўсё трымаць яе ў маленькіх вузкіх алавяных гільзах, а ў каго іх няма, той мож аставіць палачкі ў слоіках, засыпаць іх цукрам і абвязваць посуд паперай і пузыром. Праўда, цукар усмоктвае частку паху ванілі, але паколькі ён ужываецца для прыправы, то нічога не траціцца.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ЛІМОННЫЯ ЛУПІНЫ

Перш чым лімоны перасыпаць цукрам ці выціснуць з іх сок, трэба абрэзаць нажом лупіны без белай мякаці. Лупіны сушаць на вольным паветры і захоўваюць у гаршках, шчыльна абвязаных пузыром, альбо знімаюць іх вострай драчкай і тыя габлюшкі складваюць у маленькія гаршчочкі (не сушачы) і перасыпаюць цукрам. Чым больш над імі слой цукру, тым менш яны будуць высыхаць, а пах вытыхацца.

ЯК ПЕРАПРАЦАВАЦЬ КАРМІН У ВАДКАСЦЬ, ШТО ФАРБУЕ ЦУКРОВУЮ ГЛАЗУРУ, ЖЭЛЕ І ІНШ.

Лот стоўчанага ў парашок карміну і столькі ж віннага каменю ўсыпаюць у чвэрць кварты вару з мяккай вады, дадаюць лот паташу і кавалачак галыну памерам з зерне гароху. Калі будзе дабаўлены паташ, уся вадкасць пачынае бурліць, пеніцца і выліваецца з каструлі, таму трэба захоўваць асцярожнасць. Добра перамяшаўшы, яе працэджваюць праз густое палатно і зліваюць у бутэлькі, у якія папярэдне ўсыпана па пару лотаў цукру, і трымаюць у халодным месцы, не закаркаваныя, а абвязаныя палатном.

ХАТНІ КЛЕЙ ДЛЯ КРЭМАЎ І ЖЭЛЕ

Цялячыя ножкі і галоўку гатуюць, знімаючы зверху тлушч, пакуль яны цалкам не разварацца і не распадуцца. Тады працэджваюць

адвар і і кіпяцяць яго. Калі будзе моцна кіпець, дабаўляюць некалькі бялкоў, узбітых з вадой, для ачышчэння, як гэта звычайна робяць. Усё добра мяшаюць, працэджваюць праз сіта, а потым праз сурвэтку, разліваюць у плазаватыя талеркі і сушаць у цяні на вольным паветры ці ў пакоях. Як праз некалькі дзён маса высахне і сцвярдзее, складваюць у высоўныя скрыні, перамяжаючы паперай. Абавязкова часта глядзяць, ці не цвіце. У такім выпадку абціраюць вільготным палатном кожны кавалак і сушаць зноў на вольным паветры альбо ў цёплай хаце. Цвіль з'яўляецца толькі тады, калі клей быў дрэнна высушаны.

Клей льга рабіць таксама з ног валоў, але цялячы больш далікатны і прыдатны, як і пакупны, для розных крэмаў і заліўнога. Самая вялікая яго вартасць — таннасць. Ён скарыстоўваецца таксама для жэле і бланманжэ, хаця гэта і не заўсёды атрымоўваецца.

Свежая выцяжка з ножак цяляці і нават вала ўжываецца для жэле ў самых вытанчаных кухнях.

ЦУКРОВАЯ ГЛАЗУРА - ТАННЫ СРОДАК ДЛЯ ЎПРЫГОЖВАННЯ ВЕЛІКОДНЫХ КУЛІЧОЎ І ЗДОБЫ

На тры конаўкі прасеянага цукру бяруць паўтары конаўкі бульбяной мукі, прасеянай пасля самага стараннага прасушвання ў печы. Да гэтага дадаюць сок аднаго лімона і бялкі з пяці яек. Усё звычайным спосабам расціраюць на талерцы лыжкай ці ў макатры таўкачом. Маса павінна стаць пышнай, успеніцца і падняцца. Неабходна сачыць, каб глазура не атрымалася надта густой, бо такую цяжка расцягнуць па цесце, яна на ім патрэскаецца, засохне і будзе адвальвацца кавалкамі. У такім выпадку яе лепш развесці бялком. Але і залішне вадкая глазура непрыдатная, бо сплывае з цеста, ніколькі яго не ўпрыгожваючы.

Гэтую цукровую глазуру, як і звычайную, льга заправіць шакаладам, шафранам ці кармінам, але толькі для пакрыцця кулічоў і тортаў. Каб зрабіць на ёй узоры ці каляровыя малюнкі, ужываецца менавіта чысты цукар.

ЯК РАБІЦЬ УЗОРЫ НА ЦУКРОВАЙ ГЛАЗУРЫ

Згортаюць трубку з ліста паперы, крыху шырэйшую зверху і больш вузкую знізу, накшталт лейкі, і ўліваюць праз яе патроху каляровую глазуру, выпускаючы праз маленькую ніжнюю адтуліну. Такім чынам аздабляюць ужо засохлую белую паверхню цукровай

глазуры. Малююць любыя зоркі, арабескі, лініі і вуглы, а потым злёгку падсушваюць у печы.

ГАРЧЫЦА

Яе гатуюць наступным чынам. Ачышчанае і прасеянае зерне прамываюць і адразу падсушваюць у памяшканні ці на вольным паветры, а затым у цеплаватай печы, куды ставяць праз гадзіну пасля таго, як выпекуць хлеб. Пасля насенне таўкуць, прасейваюць праз густое сіта. Асобна бяруць чвэрць фунта патоўчанага цукру, заліваюць яго трыма конаўкамі вады і вараць мяшаючы, пакуль не выпарыцца вада і не падрумяніцца цукар. Тады дабаўляюць паўкварты воцату, разводзяць у ім гэту масу і ўсыпаюць столькі патоўчанай гарчыцы, колькі неабходна для згушчэння. Усё кіпяцяць, памешваючы, а потым знімаюць з агню.

Таксама асобна гатуюць паўкварты воцату са жменяй зялёнага эстрагону, да якога дадаюць крыху солі. Праціраюць сумесь праз рэдкае сіта і дабаўляюць да гарчыцы. Калі атрымаецца вадкая, дасыпаюць яшчэ гарчыцы, а як несалодкая — цукру.

Гарчыцу наліваюць у бутэлькі, не запаўняючы шыйкі, асмольваюць і захоўваюць да выкарыстання. Чым даўжэй яна пастаіць, тым будзе лепшая.

Гэтую ж гарчыцу льга рабіць з мёдам. Шклянку гарчычнай мукі ўсыпаюць у шклянку падрумяненага мёду, боўтаюць, моцна мяшаюць, каб не ўтварыліся камякі. Потым разводзяць у любой прапорцыі з воцатам, кіпячоным і астуджаным. Усё робіцца хутка, каб гарчыца не вытыхалася

Аб тым, як варыць варэнне і жэле цукровыя і мядовыя, а таксама як пячы пернікі

СПОСАБ ЗАХОЎВАННЯ ВАРЭННЯ

У халодным і сухім месцы, напрыклад у склепе[1], трэба трымаць варэнне ў закрытых скрынях, прынамсі да паловы запоўненых сухім пяском, які неабходна змянящь кожнае лета. Лепш разліваць яго ў невялікія гаршкі ці слоікі, бо ў большых яно хутка сапсуецца ад таго, што туды, калі варэнне яшчэ не скончылася, можа трапіць павeтра. Гаршкі абвязваюць васкаванай паперай ці пузыром, папярэдне размочаным і выцертым. Перш чым вынесці посуд з пакояў, належыць прасачыць, ці пузыры добра высахлі. Я ны ніколі не мусяць дакранацца да варэння, таму ўнутры варта накрыць варэнне грубой белай паперай ад цукру, выразанай у форме круга, што будзе захоўваць ад павeтра. Паверх пузыра гаршкі абвязваюць чыстай паперай, на якой надпісваюць сорт варэння і нумар пасудзіны.

СПОСАБ ПАПРАЎКІ САПСАВАНАГА ВАРЭННЯ

Як варэнне зацукравалася (такое адбывецца, калі яго пераварылі), трэба паставіць слоік у каструлю, дзе столькі вады, колькі ў слоіку варэння, і грэць на агні да гэткай ступені, каб вада амаль што кіпела. Тады зняць каструлю з агню, а як вада зусім астыне, дастаць слоік. Варэнне ўжо не будзе зацукраваным.

NB. Са слоікаў, якія ставяць у каструлю, абавязкова здымаюць пузыры і паперу.

Калі ж варэнне забродзіць, значыць, яно недаваранае і неабходна як мага хутчэй яго даварыць, зверху насыпаўшы дробна патоўчаны цукар. Пры моцным браджэнні варэнне ўжо нічым не паправіць.

ЯК ВАРЫЦЬ ВАРЭННЕ (АГУЛЬНАЯ ПЕРАСЦЯРОГА)

Спачатку вараць варэнне на моцным агні. Яму неабходна даць тры разы закіпець да бурлення. Пасля кожнага такога кіпення пасудзіну здымаюць з агню і збіраюць з варэння пенку. Потым яно даварваецца ўжо павольна на жалезнай пліце ці на распаленых вуглях. Толькі не дзьмухайце на агонь, каб попел не ляцеў у варэнне. Спытаць, ці гатовае, трэба так. Наліць трохі на сподак і паставіць на лёд. Калі пасля астывання паверхня варэння стане злёгку моршчыцца, значыць, яно варылася дастаткова. Але кіслыя ягады,

---

[1] Улетку льга захоўваць варэнне ў печы, куды і цяпло не даходзіць і ніякай вільгаці няма. На печ неабходна змайстраваць замок.

менавіта смародзіну, барбарыс і іншыя, так доўга гатаваць нельга, бо іх сіропператворыцца ў жэле.

Цукру льга сыпаць, як каму падабаецца — паўтара ці два фунты на фунт ягад. На першы погляд здаецца, што паўтара фунта танней. Але сапраўды ў расходах атрымліваецца тое ж самае. У двухфунтовым варэнні непараўнальна больш сіропу, у ім ягады плаваюць кожная асобна і не маюць выгляду мятых і скамечаных, як у тым, што зварана з малой колькасцю цукру. Акрамя таго, апошняе, нібыта таннейшае, часта бродзіць, яго трэба потым пераварваць, зноў дадаваць цукар, а гэта канчаткова пашкодзіць знешняму выгляду і смаку варэння.

Льга замест рафінаду браць цукровы пясок, ён больш танны. Тады на фунт яго даюць чатыры кубкі вады, кіпяцяць, потым знімаюць пенку і выліваюць усё ў пасудзіну, якую на цэлыя суткі ставяць у халоднае месца. Назаўтра асцярожна зліваюць так, каб рэшткі засталіся, вараць да належнай гушчыні і тады ўсыпаюць ягады.

Падчас варкі ці калі перакладваеце варэнне, не карыстайцеся той лыжкай, з якой спрабавалі. Гэта неабходна і дзеля ахайнасці, а таксама каб засцерагчыся ад бражэння, што здараецца, як у варэнне трапляе нейкая вадкасць.

Зваранае варэнне не трэба разліваць, пакуль яно яшчэ цёплае, бо ягады падымуцца наверх, а сіроп будзе знізу. Таму, пазбягаючы такой нязручнасці, даюць варэнню астыць у іншай плазаватай фаянсавай пасудзіне. Потым бяруць лыжкай разам ягады і сіроп і напаўняюць гаршкі, дзе яны цудоўна змяшаюцца. Нельга таксама ахалоджваць варэнне ў меднай пасудзіне, у якой варылася. Калі яно доўга так стаіць, то набірае металічныя часцінкі, шкодныя для здароўя і, акрамя таго, траціць свой натуральны колер. З тае прычыны адразу пасля варкі лепш пераліваць варэнне ў фаянсавы посуд, але нельга яго накрываць, бо пара, што выдзяляецца, асядае на накрыўцы і ператвараецца ў вадкасць. Яна сцякае на варэнне і спрыяе браджэнню і з'яўленню цвілі. Пры неабходнасці яшчэ гарачае варэнне накрываюць палатном, якое ўсмокча вільгаць і не дасць ёй сцячы ў сіроп.

Пенку з кіпячага варэння, як яна ўзнялася, лягчэй за ўсё знімаць адваротным бокам лыжкі. Ягады нельга церці ці мяшаць, бо яны вельмі далікатныя і адразу разлезуцца.

Пасудзіна для варкі варэння павінна быць меднай, але не луджанай, бо тады зусім мяняецца колер варэння.

АНАНАСЫ

Фрукты, парэзаныя кружкамі, перасыпаюць у паліваным гаршку дробна патоўчаным цукрам, якога даюць на вагу ў два разы больш, чым ананасаў. Пасудзіну накрываюць накрыўкай, аблепліваюць цестам і ставяць у каструлю з кіпячай вадой. Трэба сцерагчыся, каб вада не трапіла ў гаршчок, але неабходна даліваць яе па меры таго, як будзе выпарвацца. Так ананасы гатуюць дзве гадзіны безупынна. Паўтараюць гэта штодзень на працягу трох дзён, не вымаючы гаршчок з вады, пакуль яна не астыне.

Калі варэнне пачне брадзіць, зноў вараць яго, дадаўшы трохі патоўчанага цукру.

Гэткім чынам прыгатаваныя ананасы захоўваюць свой водар і залацісты колер.

Іншы спосаб. Складваюць у гаршкі ананасы, нарэзаныя тонкімі пласцінкамі, і заліваюць густым сіропам, ачышчаным ад пенкі і ахаладжаным. Назаўтра сіроп зліваюць, пераварваюць яго, астуджаюць і зноў заліваюць ананасы. Яшчэ колькі дзён робяць тое ж самае. Праз чатыры разы льга мець упэўненасць, што сыры прысмак з ананасаў выдалены і яны будуць добра захоўвацца ў такім сіропе, асабліва калі пры кожным пераварванні дабаўляць трохі цукру, каб прадухіліць браджэнне варэння.

Цукру даюць дзве ці тры з паловай вагі ананасаў, вады ж — адну шклянку на паўтара фунта цукру.

Калі ж так гатаваць плады не нарэзаныя, а цэлыя, дык на чацвёрты дзень іх трэба трохі паварыць у сіропе, а цукру ўзяць у тры разы больш, чым важаць фрукты.

NB. Хто хоча мець больш ананасавага сіропу, якім льга нават запраўляць марожанае, хай набавіць цукру і адпаведна вады.

АБРЫКОСЫ

Садавіну наколваюць драўлянымі іголкамі ці калючкамі барбарысу (ад металічных іголак абрыкосы чарнеюць) і кідаюць у цёплую ваду, у якой кіпяцяць. Потым здымаюць пасудзіну з агню і яшчэ хвілін дзесяць даюць абрыкосам пастаяць у гэтай вадзе. Затым выкладваюць іх на рэшата, каб сцякла вада. Яе захоўваюць да наступнага дня ў фаянсавай пасудзіне, дзе пасля зноў злёгку кіпяцяць абрыкосы і, як і раней, адкідваюць на рэшата. Калі яны трохі абсохнуць, узважваюць і даюць у два ці два з паловай разы больш цукру, чым фруктаў. На кожныя паўтара фунта цукру льюць шклянку

вады, у якой кіпела садавіна, і робяць сіроп, збіраючы пенку. У цёплы сіроп кладуць абрыкосы і вараць іх на маленькім агні.

Калі ў сіропе праз некаторы час вызначыцца недахоп вадкасці, трэба яго зліць і пераварыць зноў, дабавіўшы трохі цукру.

Іншы спосаб. Ачышчаныя ад верхняй лупіны абрыкосы апарваюць на блюдзе кіпятком з самавара і трымаюць пяць хвілін накрытымі. Потым вымаюць і а пускаюць у сіроп, прыгатаваны з той жа прапорцыяй цукру, як гаварылася вышэй. Вараць на маленькім агні.

NB. У абодвух выпадках заўсёды неабходна браць нераспелую садавіну.

ПЕРСІКІ

Вараць іх гэтак жа, як і абрыкосы, адным з двух апісаных спосабаў.

ЛІМОНЫ

Іх вымочваюць дванаццаць дзён, штодзень зменьваючы ваду, потым вараць у свежай рачной вадзе, пакуль льга будзе плады праткнуць саломінай. Тады па аднаму дастаюць, а тыя, што не гатовыя, вараць яшчэ. Вымаюць лімоны адразу ў глыбокую пасудзіну, засланую тоўстым слоем сурвэтак, а зверху таксама кладуць шмат палатна і закрываюць, каб распарыліся. Калі яны астынуць, іх рэжуць на прадаўгаватыя лустачкі, выкідваюць зярняткі, складваюць у гаршкі і заліваюць ахаладжаным сіропам, без пенкі, не залішне густым. Гатуюць яго з вады, у якой варыліся лімоны, дадаўшы фунт цукру на паўтары шклянкі вады. Назаўтра ці праз два дні трэба сіроп сцадзіць, зноў пераварыць, але каб не загусцеў, потым астудзіць і заліць ім плады.

Пераварванне сіропу без цукру паўтараюць тры разы і тады лімоны становяцца мяккімі і смачнымі. Аднак калі ў сіропе хаця б адзін раз зварыць іх ці заліць надта густым сіропам, лупіна адразу цвярдзее.

Праз некалькі тыдняў, як сіроп зробіцца вадзяністым, яго зноў пераварваюць з невялікай колькасцю цукру.

Лімоны ўзважваюць тады, калі яны астынуць пад накрыўкай пасля варкі. На адзін фунт іх бяруць не больш чым паўтара фунта цукру.

АПЕЛЬСІНЫ

Іх гатуюць гэтак жа, як і лімоны.

ВЕЛЬМІ ЗЯЛЁНЫ АГРЭСТ

Паміж дзесятым і пятнаццатым чэрвеня вялікія ягады зялёнага сорту, выбраныя з сярэдзіны, злёгку перакладваюць у новым паліваным гаршку вішнёвымі лістамі і залiваюць спіртам. Пасудзіну накрываюць накрыўкай ці хлебнай скарынкай, выразанай якраз па горлу гаршка, потым аблепліваюць цестам і ставяць на ўсю ноч у цёплую печ адразу пасля таго, як вынялі хлеб. Назаўтра агрэст кладуць у халодную ваду з мёдам, праз гадзіну зменьваюць яе і адзін раз кіпяцяць ягады. Сцадзіўшы вар, зноў кідаюць іх у халодную ваду з мёдам. Гэта адварванне і загартоўку агрэсту паўтараюць яшчэ раз, затым прамываюць яго ў вадзе і пакідаюць у ёй, каб выдаліць пах спірту. Нарэшце сцэджаны агрэст раскладваюць на сурвэтцы і, калі яна добра ўсмокча ваду, даюць на фунт ягад два фунты цукру і паўтары шклянкі вады. З трох частак цукру робяць сіроп, збіраючы з яго пенку, і ў гарачы кідаюць агрэст. Калі ён пачне варыцца, пасыпаюць яго астатнім цукрам, тройчы даводзяць да кіпення і гатуюць варэнне на маленькім агні.

Іншы спосаб. Закіпяціць у каструлі чыстую ваду, зняць падчас бурлення пасудзіну з агню, усыпаць туды агрэст, з якога папярэдне дасталі зярняткі. Ягады трэба затопліваць лыжкай, калі яны падымуцца ўверх. Як трохі пабялеюць, адразу ж адкінуць на рэшата і як мага хутчэй паліваць вадой, ахаладжанай лёдам, а потым высыпаць у моцна халодную ваду і паставіць на два дні ў лядоўню. Лёд дабаўляць па меры таго, як ён будзе раставаць. Аднак гэта належыць рабіць асцярожна, бо можна падушыць ягады.

Пасля двух дзён складваюць агрэст у рэшата, каб з яго добра сцякла вада. Палавіну цукру, гэта значыць адзін фунт, разводзяць у дзвюх шклянках рачной вады. Калі сіроп будзе кіпець, кідаюць туды агрэст. Адзін раз закіпяціўшы, знімаюць пасудзіну з агню і ўсыпаюць зверху чацвёртую частку пакінутага цукру, дробна патоўчанага. Зноў ставяць каструлю на агонь, а як ягады падымуцца, здымаюць і дадаюць астатнюю чвэрць фунта цукру. Так вараць і пасыпаюць чатыры разы, пакуль не будзе выкарыстаны ўвесь узважаны цукар. Дабаўляючы яго апошні раз, паліваюць раўнамерна ўсе ягады сокам, выціснутым з двух лімонаў. Даварваюць варэнне на маленькім агні ці

распаленых вугалях, увесь час збіраючы пенку. Нельга мяшаць агрэст лыжкай, трэба толькі трасці каструлю і паварочваць яе.

NB. Пасыпаючы ягады цукрам, сцеражыцеся, каб ён не трапіў на бакі самой каструлі, бо пачне падгараць і можа пашкодзіць колер сіропу.

ЗЯЛЁНЫ АГРЭСТ У ФОРМЕ РУЖ ЦІ ШЫШАК ХМЕЛЮ

Агрэст надразаюць каля чаранка (яго абрываюць) на чатыры часткі так, каб яны трымаліся разам. Зярністы асяродак выдаляюць ножыкам, а ягады нанізваюць па чатыры ці па пяць на галінкі ад смародзіны, каб пялёсткі агрэсту, размешчаныя адзін супраць другога накшталт лускі карпа, утваралі шышачку, падобную на хмелевую. Пасля іх перакладваюць вішнёвым лістом, заліваюць спіртам і вараць, як апісана вышэй, з вялікай асцярожнасцю, каб не расціснуць і не памяць ружачкі.

NB. Добра ў агрэст, які варыцца любым спосабам, дадаць трохі ваніліі. Яе кладуць у сірор.

ЧЫРВОНЫ АГРЭСТ

У меру паспелыя ягады буйнога пунсовага сорту ачышчаюць ад асяродка, спалоскваюць халоднай вадой. На фунт агрэсту адважваюць паўтара фунта цукру, робяць з яго сіроп і ў гарачы кідаюць ягады. Вараць як звычайна, спачатку на вялікім агні, а потым на жары.

ШЫПШЫНА

У спелых, але не пераспелых і не перамерзлых ягадах неабходна зрабіць невялікія дзірачкі, праз якія дастаць насенне і калючыя валокны, што напаўняюць шыпшыну. Потым старым палатном, надзетым на пруток, выцерці плады ўнутры з усіх бакоў, каб гэткім чынам іх старанна ачысціць. Пасля спаласнуць у некалькіх водах, яшчэ раз выцерці ўсярэдзіне і кінуць у вар. Калі закіпяць, адразу працадзіць праз сіта і, абліўшы халоднай вадой, разлажыць на палатне дзірачкамі ўніз, каб вада сцякла.

Потым адважыць два фунты цукру на адзін фунт шыпшыны і дадаць паўкварты вады. Ягады кідаць у гарачы сіроп і варыць звычайным спосабам: спачатку на моцным агні, а потым на вугалях.

РУЖА Ў СІРОПЕ

Бутоны ружы, якія добра раскрыліся, ці кветкі, што толькі расцвілі, ачысціць, абарваць усялякую жаўцізну на канцах пялёсткаў, палажыць у сіта і апусціць у вар. Іх злёгку трэба прыціснуць, каб не ўсплывалі наверх, а цалкам былі ў вадзе. Калі яны апарацца, змясціць у ваду з лёдам і мяшаць. Усё належыць паўтарыць яшчэ раз. Ад гэтага ружа зробіцца цвёрдай і будзе скрыпець на зубах.

Як толькі з пялёсткаў сцячэ вада, іх неабходна вылажыць на блюда і заправіць лімонным сокам або парэчкавым, вывараным ці выціснутым. Потым старанна працерці лыжкай, каб усё раўнамерна насыціліся кіслатой.

На фунт ружы бяруць не менш чым два фунты цукру і залiваюць яго дзвюма шклянкамі ружовай вады, а калі яе няма, дык рачной. З сіропу знімаюць пенку і вараць у ім пялёсткі на маленькім агні. Калі пах слабы, льга дадаць адну ці дзве кроплі ружовага алею, а для насычанасці колеру — трохі карміну.

Для запраўкі ружы замест лімона ці парэчак выкарыстоўваюць некалькі кропель сернай кіслаты (Vitriolium) альбо соку, выціснутага з агрэсту.

РУЖА СУХАЯ

Да пялёсткаў, што даварваюцца, як апісана вышэй, дабавіць яшчэ паўфунта цукру і, увесь час памешваючы, давесці да згушчэння. Тады вылажыць на блюда, прыціснуць іншым, трохі вільготным блюдам, каб маса была роўнай. Калі яна падсохне і закрышталізуецца ў цяпле, належыць парэзаць на кавалачкі і, перасыпаючы цукрам, скласці ў гаршкі ці скрыначкі, засланыя паперай.

ЗЯЛЁНАЯ САЛАТА

Стрыжні, гэта значыць сцёблы салаты зялёнага сорту, якія толькі пайшлі ў рост, пакуль не зацвярдзелі, зрэзваюць і здымаюць з іх верхнюю лупіну. Потым рэжуць тонкімі палосамі, даўжынёй у дзве цалі, а шырынёй праз усю сцябліну, ці маленькімі кружочкамі і адразу ж апускаюць у халодную ваду, каб не пачарнелі. Затым, ужо ў другой вадзе, ставяць на агонь, а як закіпяць, тут жа зліваюць на рэшата і кідаюць у халодную ваду з ільдом. Варку і загартоўку ў халоднай вадзе паўтараюць.

Тым часам у асобнай пасудзіне ў рачной вадзе гатуюць лімон, парэзаны на тонкія лустачкі разам з лупінай. Калі вада закіпіць і набудзе смак кіслаты, у яе ўсыпаюць палову ўзважанага цукру і гатуюць сіроп, у якім вараць салату на маленькім агні, паступова падсыпаючы астатні цукар. Прапорцыя цукру наступная: паўтара фунта на фунт салаты, на што расходуюць адзін лімон і дзве шклянкі кіслай вады. Лімон пасля заканчэння варкі льга выняць.

ТРУСКАЛКІ

На фунт ягад[1] бяруць два фунты цукру, часткай яго пасыпаюць трускалкі, якія ляжаць на жалезных лістах. Ягады папярэдне неабходна апырскаць спіртам ці яшчэ лепш кожную абмакнуць у спірт. Лісты ставяць на ноч на лёд. Назаўтра, дадаўшы паўтары шклянкі вады на кожны фунт цукру, з рэшткі яго робяць сіроп. Гатуюць ягады як звычайна, апусціўшы іх у вар, спачатку на моцным агні, каб тройчы закіпелі. Усе тры разы пасудзіну адразу знімаюць з агню, а пазней трускалкі даварваюць на вугалях, пакуль з іх не выйдзе кіслата, а паверхня астуджанага сіропу не пачне ўжо моршчыцца.

З гэтага варэння пенку трэба знімаць легка, не націскаючы лыжкай і не перамешваючы, бо інакш ягады памнуцца. Варта толькі трасці і паварочваць ва ўсе бакі каструлю.

NB. Не адразайце цалкам хвосцікі ад трускалак, бо яны захоўваюць ягады цэлымі і не даюць ім разлазіцца.

Некаторыя не пасыпаюць трускалкі цукрам, а трымаюць іх шэсць гадзін у густым сіропе, потым вараць на маленькім агні, не даводзячы спачатку нават да кіпення.

СУНІЦЫ

Іх вараць гэтак жа, як і трускалкі, з той хіба розніцай, што, перш чым пасыпаць цукрам, не мочаць у спірце, а толькі апырскваюць ім. Спірт не пакідае ў суніцах чужога паху і вытыхаецца ў час варкі, ён толькі ўмацоўвае ягады. Арак жа, які часам выкарыстоўваюць замест спірту, заўсёды надае суніцам уласцівы яму пах.

Яшчэ высыпаюць ягады на блюда, тройчы заліваюць перагнаным спіртам, пакідаюць у ім на дзесяць ці пятнаццаць хвілін, затым асцярожна выкладваюць на рэшата. Калі спірт сцячэ, паліваюць суніцы некалькі разоў халоднай вадой, каб прапаласкаць ад рэшткаў спірту.

---

[1] Ягады трэба збіраць абавязкова ў пагодлівы дзень.

Потым неабходна даць ягадам час не толькі дзеля таго, каб яны прасохлі, але і каб сталі трохі мацнейшымі, знаходзячыся ў цяні на скразняку. Пасля кідаюць іх у гарачы сіроп і вараць, пасыпаючы чацвёртай часткай цукру, якога бяруць звычайна паўтара ці два фунты на фунт ягад. Вады льюць адну шклянку на фунт цукру.

Ягады скарыстоўваюць зусім спелыя, бо іначай яны не будуць мець прыгожага выгляду.

ЗВЫЧАЙНЫЯ ЛЯСНЫЯ МАЛІНЫ

Іх вараць такім жа чынам, як трускалкі і суніцы, пасыпаючы цукрам на ноч, аднак зусім не апырскваюць спіртам. На другі дзень маліны залліваюць астуджаным сіропам і пакідаюць у ім на дзве-тры гадзіны, а потым ужо вараць звычайным спосабам.

Пасыпаць цукрам на ноч пажадана не толькі таму, што гэта ўмацоўвае ягады і яны потым не разварваюцца ў сіропе, але і па той прычыне, што свежыя лясныя маліны ў сельскай мясцовасці часцей за ўсё прыносяць пад вечар, якраз тады, калі набліжаецца час прагулкі. Таму варта хутка перабраць іх, а потым пасыпаць цукрам. Усе ж клопаты аб варэнні лепш пакінуць на заўтра.

Для малін, якія не так легка мнуцца і расплываюцца, як іншыя ягады, дастаткова паўтара фунта цукру на адзін фунт ягад.

АМЕРЫКАНСКІЯ МАЛІНЫ

Іх значна цяжэй згатаваць цэлымі, як апісана вышэй, таму абавязкова ягады добра апырскаць спіртам, амаль што намачыць, а потым пасыпаць цукрам. Назаўтра трэба варыць, як звычайныя маліны, але даць на фунт ягад два фунты цукру[1].

Альбо яшчэ адбіраюць самыя моцныя і неперaспелыя маліны, абліваюць іх на блюдзе спіртам, а праз чвэрць гадзіны раскладваюць на жалезных лістах так, каб яны адна другой не краналіся. Лісты ставяць у цяні на скразняку, дзе вецер прахваціць і ўмацуе ягады. Праз дзве гадзіны іх асцярожна выкладваюць у гаршкі і павольна залліваюць астуджаным сіропам, прыгатаваным з трэцяй часткі неабходнага цукру (бяруць па два фунты на фунт ягад).

У наступны дзень сцэджваюць сіроп, не націскаючы на маліны, пераварваюць яго з другой часткай цукру, знімаюць пенку, астуджва-

[1] Маліны гэтыя легка размакаюць, таму варыць іх льга не інакш, як пасля некалькіх дзён добрага надвор'я.

юць і павольна заліваюць ім ягады. На трэці дзень іх варацы, засыпаўшы астатнім цукрам, спачатку на моцным агні, а потым на вугалях.

Альбо толькі назбіраныя ягады высыпаюць у рэшата і на ім адзін раз паліваюць варам. Тыя, што разлазяцца, выкідваюць, а добрыя і цэлыя кладуць тут жа ў густы сіроп і варацы, як звычайныя маліны.

NB. Якім бы спосабам ні варылі, ягады будуць больш крэпкімі і цвёрдымі, калі дадаць у сіроп некалькі кропель сернай кіслаты. Яна ўмацоўвае маліны і надае ім прыгожы колер. Толькі засцерагайцеся, каб не пераліць кіслаты.

МАЛІНЫ, ЗВАРАНЫЯ КІЕЎСКІМ СПОСАБАМ БЕЗ ВАДЫ

Фунт ягад перасыпаюць па слаях паўтара фунтамі дробна патоўчанага цукру ў паліваным тыглі і ставяць на ноч на лёдзе. Як толькі цукар хаця б часткова растане, а ягады выпусцяць сок, гатуюць варэнне ў той самай пасудзіне, не дадаючы ані каплі вады. Варацы на вугалях, а яшчэ лепш — на гарэлцы, якую запальваюць у плазаватай і шырокай місцы пад тыглем. Праз пятнаццаць, самае большае праз дваццаць хвілін варэнне будзе гатова, хіба што ў тыглі залішне тоўстае дно. Ягад кладуць два слаі, не болей.

ВЕНГЕРСКІЯ ЗЯЛЁНЫЯ СЛІВЫ

Варацы іх у канцы жніўня, густа наколваючы плады відэльцам да самай костачкі і адразу кідаючы ў халодную ваду, каб не пачарнелі ад наколаў. Потым ваду зменьваюць і ставяць слівы на агонь. Уважліва сочаць, калі яны закіпяць і ўсплывуць наверх. Тады адсоўваюць ад агню і чакаюць, пакуль не асядуць на дно. Пасля зноў ставяць на агонь і, як толькі слівы пачнуць падымацца, іх адкідваюць на рэшата. Ад дакладнага выканання гэтых правіл залежыць якасць варэння. Калі вада сцячэ, слівы кладуць у гаршкі і заліваюць ахаладжаным сіропам, прыгатаваным з палавіны неабходнага для варэння цукру (як звычайна, па два фунты на адзін фунт садавіны). Вады бяруць па тры шклянкі на кожны фунт сліў. Назаўтра дадаюць трэць рэшткаў цукру ў сіроп, сцэджаны са сліў, кіпяцяць яго, астуджваюць і выліваюць у гаршчок. На трэці дзень варацы сіроп з апошняй часткі цукру і апускаюць туды слівы. Усё гатуюць яшчэ трохі, пакуль сіроп не загусцее.

ПАМІДОРЫ

Памідоры, даволі зялёныя, рэжуць напалам, вымаюць зярняткі і, заліўшы халоднай вадой, кіпяцяць на маленькім агні. Потым раскладваюць на сурвэтцы, каб сцякла вада. Адважваюць паўтара ці два фунты цукру на адзін фунт памідораў, робяць з паловы цукру сіроп на вадзе, у якой варыліся два лімоны, парэзаныя лустачкамі (у цукар дабаўляюць працёртыя лімонныя лупіны). Гарачым сіропам заліваюць памідоры і пакідаюць на ўсю ноч. Назаўтра вараць, засыпаўшы іх астатнім цукрам.

ЧЫРВОНЫЯ ЦІ БЕЛЫЯ ПАРЭЧКІ

Ягады перабіраюць, дастаюць зярняткі і абавязкова спалоскваюць халоднай вадой на рэшаце — дзеля чысціні і каб у варэнні парэчкі мелі больш прыгожы і светлы колер. На ноч іх заліваюць у гаршку ахалоджаным сіропам, прыгатаваным з трох частак цукру, якога бяруць паўтара ці два фунты на фунт ягад. Назаўтра кіпяцяць адзін раз і зноў выліваюць у гаршчок ці на блюда. На трэці дзень варэнне ўжо канчаткова даварваюць з астатнім цукрам, стоўчаным у парашок. Вады даюць адну шклянку на фунт цукру.

Льга рабіць інакш: адразу ўвесь цукар расходаваць на сіроп, нічога не пакідаючы для падсыпкі.

NB. Некаторыя вымаюць зярняткі з парэчак, не адрываючы ягад ад галінак, і вараць іх гронкамі.

БАРБАРЫС

Гатуюць варэнне, як з парэчак, гронкамі ці асобнымі ягадамі.

ЗЯЛЁНЫЯ ПАРЭЧКІ

Вараць іх гэтак жа, як і зялёны агрэст, тым альбо іншым спосабам.

ВІШНІ І ЧАРЭШНІ

З ягад дастаюць костачкі, але так, каб не зрабіць вялікія дзіркі. Палошчуць халоднай вадой на рэшаце, а потым кідаюць у гарачы сіроп і ў ім вараць спачатку на моцным агні, а затым — на вугалях.

На адзін фунт ягад даюць паўтара ці два фунты цукру, на кожны фунт цукру — вялікую шклянку рачной вады.

ЖОЎТАЕ ПРАЗРЫСТАЕ ВАРЭННЕ, ЯКОЕ ЎЖЫВАЮЦЬ ДЛЯ УПРЫГОЖВАННЯ ВЕЛІКОДНАЙ ЗДОБЫ

Жоўтую ці чырвоную моркву гатуюць у вадзе, пакуль не зробіцца мяккай. Тады выразаюць з яе ўсялякія фігуркі (лісты, зоркі і г.д.), кідаюць іх у густы сіроп і павольна вараць, каб яны сталі празрыстымі і светлымі.

NB. Не варта рыхтаваць такое варэнне ў запас, бо ў выпадку патрэбы морква заўсёды знойдзецца. Калі рабіць для хуткага выкарыстання, тады пойдзе значна менш цукру. Паўфунта яго дастаткова, каб зварыць фунт морквы.

БРУСНІЦЫ З ЯБЛЫКАМІ

Гэта варэнне не надта прыгожа выглядае, але яно вельмі смачнае і асабліва падабаецца тым, хто ачуняе пасля хваробы.

На адзін фунт чыста перабраных брусніц бяруць чатыры кіслыя яблыкі, ачышчаныя ад лупіны і асяродка і парэзаныя тонкімі скрылікамі. Паўтара фунта цукру разводзяць у паўкварце вады і ў тым сіропе вараць яблыкі, пакуль з іх хаця б напалову не выйдзе сыры прысмак. Пасля дадаюць туды брусніцы і гатуюць як звычайна. Льга яшчэ дабавіць лімонныя лупіны, дробна накрышаныя і кіпячоныя.

Брусніцы вараць і без яблык у чыстым цукровым сіропе. На фунт ягад даюць паўтара фунта цукру і паўтары шклянкі вады.

ГРУШЫ Ў СІРОПЕ

У цвёрдых непераспелых пладах выдаляюць ножыкам завязі на носіку, пераразаюць да паловы чаранкі і вараць некаторы час у вадзе, сочачы, каб грушы не разварыліся. Тады сцэджваюць ваду, зразаюць з фруктаў лупіну і кладуць іх у сіроп, зроблены з двух фунтаў цукру і паўтары конаўкі вады на фунт пладоў. Павольна гатуюць, пакуль не перастане адчувацца сыры прысмак. Але грушы не павінны пераварыцца, бо тады яны разваляцца. Пасля іх вымаюць з сіропу і складваюць у гаршчок. Калі сіроп атрымаўся рэдкі, яго асобна даварваюць, астуджаюць і заліваюць ім садавіну. Калі ж потым, наадварот, ён стаў залішне вадкім, яго зліваюць і пераварваюць з невялікай колькасцю цукру. Льга нашпігаваць грушы некалькімі зярнятамі гваздзікі.

Ці так робяць: вараць плады, ужо ачышчаныя, у вадзе з трэцяй часткай адважанага цукру, вымаюць іх, сыплюць у сіроп рэшткі цукру і ў ім зноў гатуюць грушы, як апісана вышэй.

NB. Ачышчаныя нажом фрукты неабходна адразу ж кідаць у халодную ваду, бо інакш яны пачарнеюць.

СУХІЯ ГРУШЫ

Выбіраюць самыя цвёрдыя і неперапелыя плады, ачышчаюць іх і кладуць у халодную ваду. Лупіны збіраюць у іншую пасудзіну, добра прамываюць, а потым, заліўшы рачной вадой, моцна вараць разам з пятнаццаццю грушамі, парэзанымі на чатыры часткі, але не тымі, што пойдуць на варэнне. Калі адвар стане дастаткова салодкім і насычаным, у яго кідаюць садавіну, прызначаную для варэння. Гатуюць да таго часу, пакуль кожны плод льга будзе праткнуць саломінай. Аднак трэба засцерагацца, каб не пераварыць, бо тады грушы будуць развальвацца. З сіропу іх выкладваюць у рэшата і, калі абсохнуць, пасыпаюць цукрам, ставяць чаранкамі ўверх на бляху, засланую саломай, і засоўваюць у печ. Садавіна не павінна засохнуць, а толькі трохі падвяліцца і зрабіцца-крапчэй.

Тым часам сіроп, гэта значыць адвар, належыць даварыць, каб ён загусцеў, тады абмакнуць у ім плады, вынятыя з печы, беручы іх за чаранкі, яшчэ пасыпаць цукрам і зноў засунуць на блясе ў печ. Гэта паўтараюць і ў трэці раз. Як грушы прасохнуць, пасыпаюць кожную паасобку цукрам і складваюць у гаршчок, калі ўжо зусім астынуць.

Хто хоча, можа дадаць трохі цукру ў сіроп. Напрыклад, паўфунта на фунт садавіны, тады яна будзе больш салодкай і даўжэй захаваецца. Усялякі раз, дастаўшы з сіропу, перш чым паставіць грушы ў печ, неабходна пакачаць іх у цукры.

ЯБЛЫКІ У СІРОПЕ

Вінныя яблыкі, ачышчаныя ад лупіны, разразаюць напалам, выдаляюць асяродак і кідаюць у халодную ваду, каб не пачарнелі. Потым кладуць іх у вар з кавалкам карыцы, кіпяцяць некалькі разоў. Пасля сцэджваюць на сіта і ахалоджаныя апускаюць у сіроп, прыгатаваны з паўтара-двух фунтаў цукру і паўтары кварты вады ў разліку на адзін фунт яблык. У гэтым сіропе павольна вараць, пакуль не знікне прысмак сырасці. Калі плады стануць дастаткова мяккімі, але не настолькі, каб развальваліся, іх вымаюць, астуджваюць і кладуць у гаршчок. Сіроп жа вараць яшчэ да большай гушчыні і затым

ахалоджаным заліваюць садавіну. Праз некалькі дзён, як ён зробіцца залішне вадкім, яго трэба пераварыць з невялікай колькасцю цукру і, зноў астудзіўшы, заліць ім яблыкі (іх с гаршка не даставаць).

NB. Льга таксама гатаваць яблыкі цэлымі, але выбіраць дзеля таго маленькія і трымаць іх у сіропе даўжэй, чым парэзаныя.

ДРОБНЫЯ СІБІРСКІЯ ЯБЛЫКІ

З гэтых маленькіх пладоў адразаюць да паловы чаранкі, а лупіну пакідаюць. Кладуць іх на блюда, заліваюць гарачай вадой с самавара і на чвэрць гадзіны накрываюць. Калі астынуць, перакладваюць у гарачы сіроп, дзе павольна вараць. Як да належнага загусцення сіропу некаторыя яблыкі амаль што развальваюцца, тады іх вымаюць за чаранкі і, ахаладзіўшы на блюдзе, кладуць у гаршчок. Астатнія ж тым часам гатуюць да патрэбнага стану.

Сіроп можна даварваць асобна. Цукру бярэцца звычайная колькасць: паўтара ці два фунты на адзін фунт яблык, вады — крыху больш шклянкі.

ДЫНЯ

Дыню, не зусім паспелую, абіраюць і наразаюць усялякімі фігурамі: тоўстымі палосамі, шышкамі, ружамі. Апускаюць іх у вар, а калі закіпяць, адкідваюць адразу на сіта і паліваюць вадой (можна ахалоджанай лёдам). Потым на блюдзе намочваюць у спірце. Праз дзесяць хвілін кладуць у гарачы сіроп і гатуюць звычайным чынам. Альбо рыхтуюць сіроп з аднаго фунта цукру, а другім фунтам, дробна патоўчаным, пасыпаюць увесь час варэнне, што ў гэтым выпадку было разбаўлена ахалоджаным сіропам. Вады даюць паўшклянкі на адзін фунт дыні.

КАВУН

З кавуна знімаюць лупіну, разразаюць яго на любыя кавалкі, кладуць у халодную ваду і вараць некаторы час, пакуль не пачне мякчэць. Бяруць на фунт кавуна два фунты цукру, якія дзеляць на дзве часткі. З адной гатуюць сіроп на вадзе, дзе варыліся два лімоны, нарэзаныя лустачкамі. Перад тым як парэзаць, з лімонаў сціраюць лупіну і дадаюць яе да таго цукру, што пойдзе на сіроп. Нарэзаныя кавалкі кавуна кідаюць у гарачы сіроп і вараць іх на маленькім агні, пасыпаючы дробна патоўчаным цукрам.

СУХОЕ ВАРЭННЕ З САДАВІНЫ І ЯГАД

Розную садавіну і ягады гатуюць адпаведна з правіламі, а калі яны загуснуць, іх вымаюць з сіропу, складваюць на рэшата і ставяць у цеплаватую печ. Такое сушэнне льга паўтарыць два-тры разы. Усякі раз трымаюць у печы нядоўга, каб ягады не засохлі, а толькі звялі і пагусцелі.

Калі жадаеце, каб паверхня закрышталізавалася, трэба абмакваць садавіну і ягады ў густым сіропе перад кожным сушэннем у печы і зверху пасыпаць цукрам, буйна патоўчаным. Сушачы звычайным кіеўскім спосабам, мачаць у сіропе не варта.

NB. Уся розніца паміж сухім і вадкім варэннем у тым, што сухое трэба варыць больш і ў гусцейшым сіропе. Гэткім чынам льга сушыць леташняе варэнне: яно будзе, як і свежае.

У астатнім сіропе можна зноў варыць садавіну ці ягады альбо прыгатаваць з яго мармелад.

АПЕЛЬСІНАВЫЯ ЛУПІНЫ, СУШАНЫЯ У ЦУКРЫ

З прыгожых апельсінаў здымаюць лупіну, разразаюць яе на чатыры ці шэсць частак, мочаць тры гадзіны ў вадзе, потым адварваюць да мяккасці ў іншай вадзе і зноў мочаць, змяніўшы ваду. Затым на паўфунта лупін адважваюць фунт цукру , з паловы якога робяць сіроп, дадаўшы шклянку мяккай вады. Гэтым сіропам, без пенкі і ахаладжаным, заліваюць лупіны, зложаныя ў гаршку (з іх папярэдне ў сурвэтках выціскаюць вільгаць).

Праз тры дні сіроп сцэджваюць і даварваюць яго з невялікай колькасцю цукру. Астуджаным зноў заліваюць лупіны.

Пасля двух дзён сіроп яшчэ раз вараць з калівам цукру і, нарэшце, усыпаюць увесь астатні. Тады сіроп зусім згусцее. Абмочаныя ў ім лупіны засушваюць перад агнём на бляхе ці ў цеплаватай печы, дзе іх трымаюць, пакуль не абсохне цукар.

Так робяць некалькі разоў. Але калі хаця б адзін раз лупіны перасушацца ў печы, яны сцвярдзеюць.

АЕР, СУШАНЫ Ў ЦУКРЫ

Выкапаныя ў маі карані аеру адразу палошчуць і вымочваюць тры дні ў вадзе, зменьваючы яе штодзённа. Потым іх зверху абстругваюць і зноў ставяць на ноч у свежай вадзе. Назаўтра гатуюць у абедзвюх водах у вялікім катле (чым больш вады, тым больш выпарыцца горы-

чы), а затым кідаюць у халодную ваду з мёдам (што робяць пасля кожнай варкі).

Паварыўшы другі раз, ваду зменьваюць неаднаразова. Калі аер пастаіць у вадзе яшчэ ноч, назаўтра яго рэжуць, зноў кладуць у ваду і ўвесь час яе мяняюць, пакуль з аеру не выйдзе горыч. Потым кавалкі аеру раскладваюць адным слоем паміж сурвэткамі і моцна прыціскаюць качалкай, каб яны зрабіліся сухімі.

Бяруць цукру удвая больш, чым аеру, робяць сіроп, ахаладжваюць яго, а пасля вараць у ім аер на маленькім агні, памешваючы лапаткай і часта знімаючы з агню, каб не прыстаў да дна. Як пачне зацукроўвацца, дастаюць на блюда. Калі прасохне, складваюць у гаршчок. Дзеля хутчэйшага высушвання льга трымаць блюда перад агнём.

На фунт аеру бяруць для сіропу шклянку мяккай вады.

АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ АБ ТЫМ, ЯК ГАТАВАЦЬ ЖЭЛЕ

Вельмі цяжка зварыць добрае жэле. Недаваранае, яно вадкае, негустое, распаўзаецца, а трохі пераваранае — крупчатае, развальваецца на дробныя камячкі. Павінна ж атрымацца слаістае.

Праверыць, ці жэле ўдалося, можна наступным чынам. Амаль што гатовае, яго зачэрпваюць у лыжку і ахаладжваюць ні на лёдзе, ні нават халоднай вадой, а толькі трохі на вольным паветры. Потым бяруць крышачку жэле на галоўку шпількі. Як яно не падае, значыць, зварылася дастаткова. Ці набіраюць амаль гатовае жэле ў лыжку і круцяць над каструляй. Частка соку сцячэ ў яе, а частка аблепіць лыжку. Тады лыжку апускаюць канцом уніз. Калі па ёй стане сплываць у каструлю ўжо не вадкі сок, а жэлепадобны (ён падае кавалкамі), жэле неабходна выліць у гаршчок, але не накрываць нічым, хіба што сурвэткай. Калі ж жэле пачне застываць у іншай пасудзіне (не ў той, дзе будзе захоўвацца), яно ўжо ніколі не зробіцца аднародным і слаістым. Падчас гэтых спроб каструлю здымаюць з агню.

Яшчэ больш просты і надзейны спосаб паспяховай варкі жэле, але толькі таго, куды ўваходзіць вада, наступны. Бяруць столькі соку, колькі маецца патоўчанага цукру. Наліваюць яго ў медную каструлю і, апусціўшы туды палачку, робяць на ёй надрэз у тым месцы, да якога даходзіў сок. Потым усыпаюць тоўчаны цукар, чакаюць, каб трохі растаў, і вараць: спачатку на моцным агні, затым — на слабым. Гатуюць да тае пары, пакуль соку не зробіцца столькі, колькі яго было напачатку (гэта лёгка вызначыць пры дапамозе палачкі з надрэзам).

Якасць жэле цалкам залежыць ад уважлівасці, з якой сочаць за колькасцю соку.

Белае жэле льга астудзіць, чаргуючы з чырвонымі слаямі, што надасць яму прыгожы выгляд. Робяць тое ў плазаватых шкляных ці фаянсавых пасудзінах: хутка ахалоджваюць кожны слой на лёдзе, а астатняе захоўваюць у вадкім выглядзе ў цяпле, недалёка ад агню — жэле не павінна застываць, але і не варыцца.

Хто хоча надаць жэле пах ванілі, няхай возьме паламаны яе струк, злёгку ўкручаны ў старое палатно, і з самага пачатку акуне яго ў жэле, якое трэба памешваць і адначасова націскаць на вузельчык з ваніллю. Перад тым як разліваць жэле ў гаршкі, ваніль належыць выняць. Льга таксама ўжываць карыцу і гваздзіку, але толькo цэлыя, а не патоўчаныя — іх з гатовага жэле неабходна дастаць.

Я ўжо гаварыла, што для чырвонага жэле бяруць столькі цукру, колькі ёсць соку. Для белага яго даюць паўтары ці дзве шклянкі на шклянку соку, а для кіслага (з парэчак, барбарысу, касцяніц) можна сыпаць напалову менш, дастаткова дзвюх шклянак цукру на тры шклянкі соку, бо кіслата сама па сабе лёгка гусцее. Для кіслых ягад не патрэбна вялікая колькасць цукру, каб яны згушчаліся, як для суніц і ім падобных ягад.

ЖЭЛЕ З СУНІЦ

Свежыя ягады, не пераляжалыя і не размоклыя, мнуць на блюдзе лыжкай, зліваюць у мяшэчак з грубай і рэдкай тканіны, моцна завязваюць яго над самымі суніцамі і падвешваюць над фаянсавай пасудзінай, куды павінен сцякаць сок. Завязку на мяшэчку перамяшчаюць ніжэй па меры таго, як будзе сцякаць сок, а выдзяленне яго паскорыцца перасоўваннем завязкі.

Калі сок пастаіць некалькі гадзін, у ім выпадзе асадак. Тады зверху яго зліваюць, не боўтаючы пасудзінай,у латунную каструлю з накрыўкай, а калі такой няма, дык у звычайную медную, як мага лепш вылуджаную. Яе запаўняюць не болей чым да паловы, сыплюць на кожны фунт соку паўгара фунта цукру, дробна патоўчанага, і мяшаюць, пакуль не растане ў сіропе. Тады зачыняюць каструлю накрыўкай, ставяць на моцны агонь, каб ён ахапіў пасудзіну з усіх бакоў. Як толькі пачне кіпець (гэта лёгка вызначыць — ручка каструлі, якую трымаюць у руцэ, дрыжыць і трасецца), належыць часта заглядаць пад накрыўку і сачыць, каб сок моцна закіпеў адзін раз, але не выбег. Тады каструлю здымаюць з агню, накрыўку добра выціраюць ад вільгаці і чакаюць, пакуль пара трохі выйдзе з сіропу,

пасля зноў ставяць на агонь. Так робяць пяць ці шэсць разоў, потым здымаюць жэле з агню і спытаюць, ці гатова (пра спосабы спрабавання я гаварыла вышэй). Льга нават адчыніць каструлю перад сканчэннем гатавання і павольна і ўважліва даварыць варэнне.

Некаторыя не мнуць ягады, а насыпаюць іх у гаршкі, у якіх знізу ёсць адтуліны з затычкамі, і ставяць у цеплаватую печ пасля хлеба. Калі сок выдзеліцца і ападзе на дно, а ягады падымуцца ўверх, яго сцэджваюць праз адтуліны ў пасудзіне і вараць, як апісана вышэй.

NB. Перш чым паставіць гаршкі ў печ, іх неабходна абвязаць паперай.

МАЛІНАВАЕ ЖЭЛЕ

Яго гатуюць гэтак жа, як і сунічнае, з выціснутых ягад альбо з упараных у печы. Ці бяруць два з паловай фунты цукру з дзвюма шклянкамі вады, робяць вельмі густы сіроп, а калі ён закіпіць, сыплюць туды тры фунты чыста перабранай маліны і вараць, здымаючы пенку, пакуль сіроп дастаткова не загусцее. Тады працэджваюць яго праз сурвэтку ў медную каструлю і гатуюць, як сунічны сіроп, але крыху менш, бо маліна мае ў сабе больш кіслаты і хутчэй робіцца густой.

NB. Гушчу ад варэння выкладваюць у гаршчочкі на кухонныя патрэбы: для начынкі здобы і тартоў.

Іншы спосаб. Заліўшы вадой перабраную маліну так, каб толькі пакрыць яе, кіпяцяць, пакуль ягады не пабялеюць. Тады сцэджваюць сок і вараць з яго жэле. Узровень соку належыць адзначыць палачкай, як я раіла ў папярэдніх раздзелах.

ВІШНЁВАЕ ЖЭЛЕ

Вішні, ачышчаныя ад костачак, злёгку палошчуць вадой, потым заліваюць іншай вадой настолькі, каб пакрыць ягады, і гатуюць, пакуль вада не набудзе смак вішань. Тады адмяраюць цукру ўдвая больш, чым соку, абавязкова колькасць яго памеціўшы палачкай, і вараць.

Іншы спосаб. Пасля выдалення костачак вішні праціраюць, сцэджваюць з іх сок праз мяшок і вараць пад накрыўкай, як сунічнае жэле. На шклянку соку даюць шклянку цукру.

ЖЭЛЕ З БАРБАРЫСУ І КАСЦЯНІЦ

Яго таксама гатуюць з выціснутых ці звараных ягад. Але паколькі сок з барбарысу і касцяніц кіслы і хутчэй гусцее, іх неабходна варыць значна менш, чым салодкія ягады, да таго ж і цукру дастаткова дзве шклянкі на тры шклянкі соку, а некаторыя нават сыплюць адну на дзве шклянкі соку.

ЖЭЛЕ З ЯБЛЫК ДЫННАГА КОЛЕРУ

Кіслыя яблыкі добрага сорту, амаль што паспелыя, абабраныя з аднаго дрэва, трэба ачысціць ад лупіны і асяродка і адразу кінуць у ваду, каб не чарнелі. Затым змяніць яе і паставіць варыць, пакуль плады не зробяцца мяккімі, а вада — кіслай. Пасля ваду сцадзіць і гатаваць, зазначыўшы колькасць яе палачкай.

Цукру бяруць столькі ж, колькі і соку, вады — каб пакрыць яблыкі. Вельмі добра заправіць жэле ваніллю.

БЕЛАЕ ЖЭЛЕ З ЯБЛЫК

Яно робіцца накшталт жэле з яблык дыннага колеру, але на шклянку соку даюць дзве шклянкі цукру. Колькасць соку памячаюць. Даварваюць яго, як усыплюць цукар, да таго ж узроўню, што быў перад гэтым. Чым больш цукру, тым жэле хутчэй гусцее, а калі яго гатаваць менш часу, яно зробіцца святлейшым, нават белаватага колеру.

Для такога жэле бяруць яблыкі зялёныя, а не чырвоныя, недаспелыя, але не даўкія і знятыя з аднаго дрэва. Тады яно атрымоўваецца белае, і цукру нават ідзе на яго менш.

БЕЛАЕ ЖЭЛЕ З АГРЭСТУ

Агрэст, сабраны да пятнаццатага чэрвеня, ачышчаюць ад чаранкоў і верхавінак, заліваюць вадой, каб яна толькі пакрыла ягады, і гатуюць, пакуль не разварыцца. Тады расціраюць яго лыжкай, кіпяцяць яшчэ раз, працэджваюць праз сурвэтку, ужо не націскаючы на ягады. Асадак выліваюць зноў на нацягнутую сурвэтку і паўтараюць гэта, пакуль не пачне сцякаць чыстая вадкасць. Пасля дадаюць цукру ўдвая больш, чым соку, і вараць. Узровень соку зазначаюць палачкай.

РУЖОВАЕ ЖЭЛЕ З АГРЭСТУ

Усё робяць, як апісана вышэй, але абіраюць агрэст не да пятнаццатага чэрвеня, а пасля дваццатага. Цукру і соку бяруць аднолькава.

АНАНАСНАЕ ЖЭЛЕ

Парэзаныя на дробныя кавалкі ананасы моцна расціраюць у макатры і выціскаюць з іх сок праз сурвэтку. Сыплюць цукру ўдвая больш, чым соку, і гатуюць пад накрыўкай, як і сунічнае жэле.

CHASSE CAFE, ЦІ САДАВІНА Ў СПІРТАВЫМ СІРОПЕ, ЯКУЮ ПАДАЮЦЬ НА ДЭСЕРТ

Выбіраюць самыя прыгожыя персікі, абрыкосы ці слівы, апарваюць іх гарачай вадой, а потым накрываюць хвілін на дзесяць. Пасля дастаюць, даюць ім абсохнуць, кладуць у гарачы сіроп, прыгатаваны з двух фунтаў цукру і паўтары шклянкі вады ў разліку на адзін фунт садавіны. Варацъ на маленькім агні, каб фрукты добра разагрэліся. Затым знімаюць з агню і ставяць на дваццаць чатыры гадзіны на холад, потым зноў моцна разаграваюць і ахалоджваюць на працягу сутак. У трэці раз гатуюць ужо звычайна. Калі садавіна астыне, выкладваюць на блюда. У сіроп, звараны да гушчыні, уліваюць фунт спірту, перагнанага чатыры разы, старанна размешваюць, працэджваюць праз фланель у гаршкі і кладуць туды адвараную садавіну. Абвязаны паперай і пузыром посуд захоўваюць у сухім месцы.

Хто хоча атрымаць больш насычаны сіроп, той можа даць больш спірту і павялічыць на свой густ колькасць цукру. Вельмі добра таксама варыць персікі ці абрыкосы, як апісана вышэй, а потым запраўляць сіроп спіртам.

Вішні гатуюць гэтак жа, як персікі і абрыкосы, з той хіба розніцай, што іх не апарваюць гарачай вадой, а адразу кідаюць у кіпячы сіроп. Варацъ, пакуль яны не страцяць прысмак сырасці. Тады сіроп сцэджваюць, яшчэ раз асобна вараць яго да гушчыні і ў гарачы ўліваюць спірт.

АБ СІРОПАХ, ГЭТА ЗНАЧЫЦЬ ЦУКРОВЫХ СОКАХ

СУНІЧНЫ СІРОП, ПРЫГАТАВАНЫ ПАРЫЖСКІМ СПОСАБАМ

Свежыя суніцы, не пераляжалыя і не размоклыя, крыху мнуць на блюдах лыжкай, зліваюць у мяшок з грубай рэдкай тканіны, моцна завязваюць яго над самымі ягадамі і падвешваюць над фаянсавай пасудзінай. Завязку мяшка апускаюць ніжэй па меры таго, як будзе сцякаць сок. Калі сок пастаіць у цяпле дваццаць чатыры гадзіны, у ім выпадзе асадак. Тады зверху чысты, не боўтаючы, зліваюць у латунную пасудзіну з накрыўкай — калі такой няма, дык у звычайную медную, як мага лепш вылуджаную, — запаўняючы яе не болей чым да паловы. На кожны фунт соку сыплюць паўтара фунта цукру, добра патоўчанага, і мяшаюць, пакуль не растане. Пасля зачыняюць каструлю, ставяць на моцны агонь, які павінен ахапіць усе бакі пасудзіны. Як пачне бурліць, што льга вызначыць па лёгкім дрыжанні ручкі каструлі, неабходна часта заглядаць пад накрыўку і сачыць, каб сок адзін раз добра закіпеў, але не выбег. Потым здымаюць каструлю з агню і выціраюць з накрыўкі вільгаць. Калі сыдзе крыху пара, з сіропу збіраюць пенку, закрываюць яго, яшчэ раз кіпяцяць і зноў адстаўляюць ад агню. Так паўтараюць тры разы. Прыгатаваны гэткім чынам без вады сіроп захавае свой пах і будзе мець прыгожы колер — чырвоны, а не жаўтаваты, як тое бывае, калі вараць доўга, да выпарэння вады.

Пасля апошняга закіпання знімаюць з сіропу пенку, зліваюць яго адразу ў вазу, закрываюць сурвэткай, якая ўсмокча ваду ад пары і не дапусціць, каб яна сцякала ў сіроп. Зусім астуджаны, яго зліваюць у бутэлькі, што некалькімі тыднямі раней былі вымытыя і старанна высушаныя. Напаўняюць посуд толькі да шыйкі, шчыльна каркуюць, асмольваюць і трымаюць у сухім пяску ў халодным склепе. Сок можа захоўвацца і не псавацца колькі гадоў.

Льга таксама не мяць ягады, а паставіць іх у гаршчочках, якія маюць знізу адтуліну з затычкай, у печ пасля хлеба. Гаршкі неабходна абвязаць паперай. Калі сок выдзеліцца і апусціцца на дно, а ягады падымуцца ўверх, яго належыць сцадзіць праз ніжнюю адтуліну і варыць, як гаварылася вышэй.

Ці так яшчэ. Заліваюць суніцы ў фаянсавай вазе рачной вадой, каб яна пакрыла ягады, і трымаюць у цяпле крыху больш сутак. Як пачнуць брадзіць, не націскаючы на іх, сцэджваюць сок праз сурвэтку, расцягнутую паміж чатырма ножкамі табурэткі. На адну кварту соку даюць паўтара фунта цукру і вараць як звычайна, пакуль

паверхня ахалоджанай кроплі соку не пачне злёгку моршчыцца. Сок атрымоўваецца добры, аднак папярэдні лепшы.

МАЛІНАВЫ СІРОП

Яго гатуюць парыжскім спосабам, як і сунічны. Але існуе іншы. Бяруць на шэсць фунтаў маліны пяць фунтаў цукру, з якога робяць раствор у дзвюх шклянках вады. Ягады сыплюць у кіпячы сіроп, без пенкі, і вараць, пакуль ён не загусцее. Тады працэджваюць праз сурвэтку ў фаянсавую пасудзіну, а калі зусім астыне, зліваюць у бутэлькі. Маліны ж альбо кладуць у шклянкі для кухонных патрэб (на начынку для здобы і тартоў), альбо праціраюць праз вельмі рэдкае сіта, пераварваюць яшчэ з некалькімі лыжкамі цукру і астуджваюць на талерках ці ў формах, як мармелад. Або заліваюць іх вадой, каб яна толькі пакрыла ягады, і вараць, пакуль не пабялеюць. Потым сцэджваюць сок і гатуюць, дадаўшы на кожную кварту яго паўтара фунта цукру. Аднак два апісаныя вышэй спосабы непараўнальна лепшыя.

ВІШНЁВЫ СІРОП

Пасля выдалення костачак вішні палошчуць, заліваюць вадой і некаторы час кіпяцяць. Затым выціскаюць праз сурвэтку сок і, калі настоіцца, зліваюць яго з асадку і вараць звычайным спосабам. Спрабуюць на лёдзе, пакуль паверхня не стане моршчыцца. Льга таксама гатаваць сок з вішань з костачкамі. На кварту соку сыплюць паўтара фунта цукру.

Іншы спосаб. Сырыя вішні расціскаюць у макатры і ставяць, каб забрадзілі і аддзяліліся ад соку. Тады працэджваюць праз мяшок і вараць, як сунічны сіроп.

NB. Той, хто не дасць соку забрадзіць і зварыць яго свежым, можа замест сіропу атрымаць жэле.

СІРОП З ПАРЭЧАК

Вараць, як і вішнёвы, альбо кіпяцяць ягады ў вадзе ці толькі мнуць у макатры. Калі робяць апошнім спосабам, дык даюць больш часу для браджэння і нават пасля сцэджвання сок на некалькі дзён ставяць на холад, інакш ён адразу ж ператворыцца ў жэле. Вараць яго значна менш, чым іншы, бо ён хутка гусцее. Аднак надзейней рыхтаваць яго напалам з сунічным.

БАРБАРЫСАВЫ СІРОП

Гатуюць тым жа спосабам, што і парэчкавы.

АНАНАСНЫ СІРОП

Парэзаныя тонкімі лустачкамі ананасы расціраюць у макатры. Пасля лёгкага браджэння працэджваюць і выціскаюць праз сурвэтку сок, які потым вараць (глядзі вышэй).

У каго няма столькі ананасаў, каб льга было атрымаць дастатковую колькасць соку, няхай той расцёртыя плады залье на два дні астуджаным сіропам, прыгатаваным з фунта цукру і кварты вады ў разліку на фунт ананасаў.

На трэці дзень сіроп трэба разагрэць, усыпаць яшчэ фунт патоўчанага цукру, паставіць на слабы жар, каб толькі растаў цукар. Сіроп не павінен варыцца, бо з яго вытхнецца пах. Гарачым яго працэджваюць праз сурвэтку і выціскаюць гушчу, а потым яшчэ трохі даварваюць (без кіпення).

РУЖАВЫ СІРОП

Ружу, ачышчаную ад жоўтых кончыкаў, высыпаюць на чыстую сурвэтку, расцягнутую паміж чатырма ножкамі перакуленай табурэткі, а наверх выліваюць кацялок вару. Няхай ён цячэ ў падстаўленую ўнізе пасудзіну, але ружу выціскаць не трэба, а толькі добра патрэсці разам з сурвэткай. Потым на блюдзе пялёсткі багата апырскваюць лімонам ці сокам з парэчак і выціскаюць да таго часу, пакуль яны не пусцяць сок. Пасля ўліваюць асцярожна пару шклянак ружавай вады і выціскаюць усё разам як мага мацней праз сурвэтку. Час ад часу зноў выкладваюць пялёсткі на блюда, змешваюць са свежай ружавай вадой і моцна выціскаюць пры дапамозе двух кавалкаў дрэва.

На два фунты ружы бяруць кварту ружавай вады і, выціснуўшы, павольна вараць на вугалях з двума фунтамі тоўчанага цукру, каб ён растаў. Тады з сіропу не вытыхаецца пах.

NB. Льга для ўзмацнення водару дабавіць у сіроп дзве ці тры кроплі ружавага алею, а як колер залішне светлы — карміну.

СОКІ БЕЗ ЦУКРУ

Суніцы і маліны ставяць у гаршках, абвязаных паперай, у печ пасля хлеба. Калі ягады падымуцца ўверх, а сок асядзе на дно, яго сцэджваюць праз ніжнюю адтуліну ў гаршку, ахалоджваюць і разліваюць у бутэлькі да шыйкі. Некаторыя перад гэтым пакідаюць сок на цэлы тыдзень на сонцы, каб ён ачысціўся і трохі забрадзіў. Ва ўсялякім выпадку посуд заўсёды шчыльна закаркоўваюць і асмольваюць. Улетку бутэлькі трымаюць на лёдзе, а зімой — у сухім склепе, у пяску ўверх дном.

Журавіны ж моцна замарожваюць, потым уносяць у добра абагрэты пакой у гаршку, адтуліна знізу ў якім не закрыта затычкай, ставяць у вазу ці іншую пасудзіну, куды сок павольна сцячэ без націску. Тады яго зліваюць у бутэлькі і затыкаюць коркамі.

А парэчкі, вішні, барбарыс і касцяніцы расціраюць у макатры, не ставячы ў печ. Потым выкладваюць у гаршчок і пакідаюць на некалькі дзён, пасля чаго сцэджваюць сок праз торбу з фланелі, ніколькі не націскаючы, і захоўваюць як і звычайна.

Такі сок не псуецца ўвесь год. Ён ужываецца для запраўкі марожанага. Па патрэбе яго можна хутка пераварыць з цукрам.

ЛІМОННЫ СОК БЕЗ ЦУКРУ

Размяклыя плады выціскаюць знарок дзеля гэтага зробленай машынкай. Зерне выбіраюць, а сок працэджваюць праз фланелевую торбачку ў шкляны слоік. Як адстоіцца, зліваюць у іншы слоік. Калі другі раз выпадзе асадак, зусім чыстым сокам напаўняюць бутэлькі да шыек, зверху наліваюць раслінны ці міндальны алей, закаркоўваюць іх, асмольваюць і захоўваюць, як апісана вышэй.

ЛІМОННЫ СОК З ЦУКРАМ

З ачышчаных ад верхняй жоўтай тонкай лупіны лімонаў выціскаюдь сок машынкай. Я на складаецца з дзвюх папярочных супрацьлеглых сценак, гэта значыць драўляных дошчачак, маючых форму гэтага плода, якія выдаляюць з яго сок да апошняй кроплі.

Атрыманы сок, без зерня, замерваюць і зліваюць у гаршкі ці бутэлькі, дадаючы цукру ўдвая больш, чым соку. Два ці тры дні трымаюць на сонцы або ў цяпле, часта памешваюць, пакуль цукар зусім не растане. Пасля бутэлькі моцна закаркоўваюць і асмольваюць, гаршкі адразу абвязваюць пузыром.

NB. Можна нацерці лупіны ад некалькіх лімонаў на цукар і дабавіць да соку для паху.

СОК З АГРЭСТУ, ПАДОБНЫ НА ЛІМОННЫ

Каля пятнаццатага чэрвеня сабраны агрэст, без чаранкоў і верхавінак, таўкуць у ступцы і выціскаюць з яго сок, для чаго выкарыстоўваюць клінок. Сок працэджваюць і ставяць на сонцы ў бутлях. Праз некалькі дзён, калі асадак цалкам выпадзе на дно, сок зліваюць асцярожна ў бутэлькі, у кожную кладуць верхнюю жоўтую, без белай мякаці, лупіну прыблізна з аднаго лімона. Зверху заліваюць алеем і трымаюць, як і ўсе сокі без цукру, у пяску дном уверх, у сухім склепе. Гэты сок льга захоўваць два ці тры гады. Чым ён старэй, тым лепшператраўляецца страўнікам і робіцца падобным на лімонны.

АБ МЯДОВЫМ ВАРЭННІ

АДДЗЯЛЕННЕ МЁДУ АД ВОСКУ

Толькі што зрэзаныя соты, памяўшы, адразу кладуць на рэшата. Калі яны ноч пастаяць у цёплым памяшканні над дзяжой, мёд цалкам аддзеліцца ад воску і сцячэ чысты. Тады яго разліваюць у шкляныя слоікі ці гліняныя паліваныя гаршкі альбо ў драўляныя пасудзіны, якія ў нас клічуць ліпаўкамі. Іх вырабляюць з цэльнага куска дрэва, а не збіраюць з клёпак. Наліты ж у пасудзіну з клёпак мёд хутка высушыць яе, разапрэ і сам выцеча.

Застылы і зацукраваны мёд не так легка аддзяліць ад воску. Калі ўказаным вышэй спосабам не ўдаецца ачысціць яго, тады ставяць мёд у гаршках з закаркаванымі ў дне адтулінамі у цёплую печ. Як ён сагрэецца, няхай паўгадзіны пастаіць у пакоі — воск, што сабраўся зверху, трохі сцвярдзее і астыне. Тады размяшчаюць гаршчок над якой-небудзь пасудзінай, адкрываюць у ім адтуліну, праз якую чысты мёд выцеча, а застылы воск застанецца ў гаршку[1].

[1] У сотах, ачышчаных тым ці іншым спосабам, застанецца яшчэ шмат мядовых часцінак. Таму перш чым пératапліваць у воск, соты заліваюць вельмі гарачай вадой і мяшаюць, боўтаюць і выціскаюць, каб уся асалода растала ў вадзе, якой адразу не трэба наліваць шмат, а лепш часта зменьваць на свежую. У такой вадзе льга варыць любое варэнне ці мармелад.

Можна соты захоўваць да Каляд і даваць тады чэлядзі на кухню, а боліся ператопліваць потым. Усё гэта робяць у добра ацепленым памяшканні.

ЯК ВЫЗНАЧЫЦЬ, ЦІ ЁСЦЬ МУКА Ў КУПЛЕНЫМ МЁДЗЕ

Трэба лыжку мёду развесці ў шклянцы вады. Мука асядае на дно і яе добра відаць. Такі мёд раю ніколі не купляць, нават калі ён прадаецца па самай нізкай цане, бо абыдзецца заўсёды даражэй, чым добры, паколькі яго немагчыма аддзяліць ад воску. Таму і воск прападзе і мёд будзе нясмачны.

АЧЫШЧЭННЕ МЁДУ І ПАЗБАЎЛЕННЕ ЯГО АД ПАХУ. КІЕЎСКІ СПОСАБ

Дзесяць фунтаў мёду разводзяць у дзесяці фунтах рачной вады, што гатуецца на маленькім агні. Увесь час знімаюць пену, як толькі яна падымецца ўверх, лыжкай з дзіркамі. Калі раствор зробіцца зусім чыстым, у яго сыплюць патроху, пастаянна памешваючы, шаснаццаць лотаў мелу ў парашку. Вадкасць павольна кіпяцяць і апускаюць у яе лакмусавую паперку[1] (яе льга легка набыць у кожнай аптэцы). Калі яна не будзе чырванець, гэта значыць, што кіслата з мёду знікае. Як мелу далі занадта мала, а папера ўвесь час чырванее, тады льга дабавіць яго да фунта.

Пасля ў раствор сыплюць паўтара фунта дробна патоўчаных ліпавых вугалёў, добра прапаленых[2], і з імі вараць на маленькім агні, пакуль мёд не страціць смак і пах воску. Тады сіроп зліваюць у каменны ці паліваны посуд, а калі ён астыне, дадаюць яшчэ столькі ж цеплаватай рачной вады і ў цёплым месцы працэджваюць праз фланелевы мяшэчак.

Вугалі і мел паліваюць вадой і палошчуць у ёй, каб з іх цалкам выдаліць салодкасць. Вадкасць гэту захоўваюць асобна для менш важных выпадкаў.

---

[1] У сваёй гаспадарцы лакмусавую паперку робяць наступным чынам. Тры лоты лакмусавай фарбы заліваюць дванаццаццю лотамі рачной вады і ставяць у цёплае месца на дваццаць чатыры гадзіны (неабходна часта мяшаць). Калі фарба цалкам растворыцца, у яе макаюць кавалкі белай паперы і сушаць. Яны і служаць для таго, каб вызначыць, ці ёсць у вадкасці якая-небудзь кіслата (у ёй лакмусавыя паперкі становяцца чырвонымі)

[2] Вуголле, як мага лепш прапаленае, яшчэ раз прапальваюць у жароўні ці ў гаршках, але ніколі не гасяць вадой.

Тым часам у добра вылуджаны і ачышчаны кацялок зноў льюць ужо фільтраваны мядовы раствор і ўбіваюць туды бялкі ад шасці яек разам з патоўчанымі шкарлупінамі. Безупынна памешваючы, даводзяць на маленькім агні да лёгкага кіпення, і той бруд, што разам са згусцелымі бялкамі пачне збірацца зверху, здымаюць шумоўкай. Калі вадкасць набудзе светлы, падобны на віно колер і чысты цукровы смак, яе згушчаюць да звычайнага сіропу і адразу вараць варэнне ці мармелад альбо астуджваюць і зліваюць у шкляны слоік ці каменны гаршчок і пакідаюць для далейшага скарыстання. Прыгатаванае на такім мёдзе варэнне амаль што нічым не будзе адрозніваццца ад зваранага на цукры.

У нас жа чысцяць мёд так. Кіпяцяць яго з вадой, шэсць-сем разоў апускаючы туды распалены цвік ці іншае чырвонае жалеза альбо сталь, якія выганяюць з мёду пах праз пару, што падымаецца. Некаторыя на кожны фунт мёду ўліваюць па лыжцы гарэлкі. Перад ужываннем расціраюць яго так моцна, каб аж пабялеў.

Абодва способы добрыя, але я ўпэўнілася, што самы лепшы першы — гэта кіеўскі. Чула і яшчэ аб адным способе, аднак сама не спрабавала яго. Мёд, разведзены напалам з вадой, настойваюць у перагонным кубе, як і гарэлку, але вады даюць столькі, каб яна была ніжэй унутраных трубак. Калі куб нагрэецца, з труб выходзіць дым, гэта значыць пара, з якой выдаляецца ўвесь непрыемны пах з мёду. Потым патроху выпарваецца вада, а мёд на дне застаецца цалкам ачышчаны і без паху, як цукар.

ЯБЛЫЧНЫ МАРМЕЛАД

Кіслыя яблыкі, без лупіны і асяродка, разразаюць на чатыры часткі, кладуць у новы гаршчок і наліваюць столькі вады, каб яна пакрыла плады. Потым аблсплíваюць пасудзіну цестам ці пакрываюць мокрым кавалкам палатна і ставяць у печ. Калі яблыкі адразу добра не спякуцца, засоўваюць у печ яшчэ раз. Пасля вымаюць, праціраюць праз сіта, дабаўляюць у мёд, ачышчаны, як апісана вышэй, і гатуюць да належнай гушчыні, часта памешваючы, каб мармелад не прыгарэў. Перш чым зняць з агню, насыпаюць трохі апельсінавых лупін, што перад гэтым варыліся ў вадзе да мяккага стану. Астуджаны мармелад выкладваюць у каменныя ці паліваныя гаршкі і яшчэ раз ставяць у цеплаватую печ дзеля таго, каб паверхня яго згусцела і трохі засохла, што захавае мармелад ад псавання.

Часам працёртыя яблыкі кладуць у натуральны мёд, не разведзены вадой, — гэта робіць садавіну больш стойкай. Колькасць яго

бяруць на свой густ. Хто любіць салодкасць, той дае мёду і яблык пароўну. Для менш салодкага варэння дастаткова ўзяць чацвёртую частку мёду і тры часткі яблык. Такая прапорцыя і для ўсіх ягад.

Гэткім жа чынам вараць мармелад з агрэсту.

ЯБЛЫЧНЫ СЫР

Гатуецца амаль што так, як і апісаны вышэй мармелад. Але печаныя яблыкі праціраюць праз больш густое сіта і дадаюць у падрумянены мёд без вады. Мёду і яблычнай масы бяруць аднолькавую колькасць. Вараць, увесь час мяшаючы, пакуль маса не будзе адставаць ад лыжкі. Перад тым як зняць з агню, акрамя апельсінавых лупін сыплюць яшчэ імбір, гваздзіку і англійскі перац. Потым выкладваюць масу ў папярэдне намочаную ў вадзе і адціснутую сурвэтку, перавязваюць яе і змяшчаюць пад прэс. Выняты з-пад яго сыр захоўваюць у шчыльна накрытай фаянсавай ці глінянай пасудзіне.

ЯБЛЫЧНЫЯ КАНСЕРВЫ, НАЗВАНЫЯ Ў РУСКІХ ПАСЦІЛОЙ

Яблыкі добрага кіслага сорту пякуць без вады ў гаршку ці на блясе і праціраюць іх спачатку праз рэшата, а потым праз сіта. Масу адмерваюць, а затым моцна ўзбіваюць венчыкам, каб запенілася і пабялела. Мёду бяруць чацвёртую частку ад колькасці атрыманай масы і таксама расціраюць да пабялення. Потым змешваюць яго з яблыкамі і доўга яшчэ ўзбіваюць венчыкам, пакуль сумесь не зробіцца вельмі пышнай і белай. Тады зліваюць яе ў папяровыя скрыначкі, вышынёй у тры пальцы, ставяць на жалезную бляху, пасыпаную вотруб'ем, і засоўваюць у цеплаватую печ, як для бісквітаў. Праз некалькі гадзін дастаюць, астуджваюць, а потым здымаюць паперу і захоўваюць кансервы ў гаршках. Рускія пякуць іх у лубяных скрыначках, якія льга зрабіць са старых каробак ад капелюшоў.

NB. Для гэтых кансерваў можна ўзяць больш мёду, калі хто любіць салодкае. Напрыклад, на адну частку яго даць толькі дзве часткі яблык, а не тры, як гаварылася вышэй. З цукрам іх таксама льга рабіць. На шклянку масы сыплюць паўшклянкі цукру ці толькі чвэрць яе.

ФАРШЫРАВАНЫЯ ЯБЛЫКІ У МЁДЗЕ

Абіраюць салодкія яблыкі, раздзяляюць на дзве часткі і, выразаўшы трохі асяродак, вараць у мядовым сіропе, напалову разведзеным

вадой. Калі зварацца, кладуць у гэтыя "місачкі" яблычны мармелад, фармуючы з яго зверху даволі вялікія кучкі, і на блясе ставяць у цеплаватую печ пасля таго, як там спяклі хлеб. Калі яблыкі трохі падсохнуць, іх абмакваюць у мядовым сіропе, дзе яны варыліся, папярэдне згушчаным на агні, выкладваюць на жалезную бляху і зноў змяшчаюць у печ. Так робяць яшчэ і трэці раз. Ахалоджаныя яблыкі трымаюць у гаршках.

ГРУШЫ Ў МЁДЗЕ

Плады без лупіны варацць у мядовым сіропе, напалову разбаўленым вадой. Калі грушы лёгка будзе пракалоць саломінкай, іх выкладваюць на бляху і ставяць у цеплаватую печ. Тым часам мядовы сіроп, дзе яны варыліся, даводзяць на агні да гушчыні чыстага мёду. Вынятыя з печы грушы абмакваюць у сіропе і зноў на блясе засоўваюць у печ. Гэта паўтараюць тры ці чатыры разы. Астуджаныя грушы захоўваюць у гаршках сухімі ці заліваюць тым загусцелым сіропам.

АПЕЛЬСІНАВЫЯ ЛУПІНЫ Ў МЁДЗЕ

Лупіны з апельсінаў гатуюць у рачной вадзе. Як толькі яна пачне гарчыць, сцэджваюць, заліваюць лупіны свежай гарачай вадой і варацць у вялікай пасудзіне. Абавязкова сочаць, каб не прыгарэлі. Калі яны зробяцца мяккімі, іх раскладваюць на палатне і выціскаюць вільгаць. Потым высыпаюць у мядовы сіроп, ачышчаны кіеўскім спосабам, і павольна гатуюць, каб не пераварыліся і не сцвярдзелі. Вараныя толькі ў мёдзе без вады таксама сцвярдзеюць.

РУЖА Ў МЁДЗЕ

Кветкі ў сурвэтцы апарваюць, апускаючы ў кіпяток, адразу іх дастаюць і змяшчаюць у халодную ваду. Потым старанна атрэсваюць і на падносе абліваюць сокам, выціснутым з парэчак, журавінцы, нарэшце, зялёнага агрэсту. Добра расціраюць пялёсткі з гэтым сокам і перамешваюць, а затым кладуць у гарачы мядовы сіроп з вадой, ачышчаны кіеўскім спосабам. Гатуюць да належнай гушчыні. На маленькай талерачцы, якую выносяць на лёд, спрабуюць, ці моршчыцца ўжо на варэнні верхні слой.

МАЛІНЫ І СУНІЦЫ Ў МЁДЗЕ

У мядовы сіроп, ачышчаны кіеўскім спосабам, сыплюць, калі ён закіпіць, перабраныя ягады і вараць, як усялякае цукровае варэнне. На смак і пах мядовае амаль што нічым не адрозніваецца ад цукровага.

ПАРЭЧКІ, БАРБАРЫС І ВІШНІ Ў МЁДЗЕ

Выдаліўшы з ягад костачкі, гатуюць іх гэтак жа, як маліны і суніцы.

БРУСНІЦЫ У МЁДЗЕ

Іх вараць таксама ў разведзеным і ачышчаным мядовым сіропе, альбо без усялякіх турбот кідаюць у трохі вараны мёд і трымаюць на агні, пакуль не знікне прысмак сырасці. Некаторыя нават апарваюць ягады разы тры на рэшаце, што надае ім больш прыгожы светлы колер і выдаляе кіслату, чым зніжае колькасць мёду, патрэбнага для варэння. Льга яшчэ дабаўляць яблыкі. Звычайна бяруць ягад у два разы больш, чым мёду.

NB. Як выпадкова няма ў запасе мёду ў той перыяд, калі збіраюць брусніцы, ягады вараць ва ўласным саку. Варэнне зліваюць у гаршкі ці неасмоленыя драўляныя барылы і захоўваюць у лядоўні. Потым можна будзе ў любы час пераварыць яго з мёдам.

РАБІНЫ Ў МЁДЗЕ (ВАРЭННЕ ВЕЛЬМІ КАРЫСНАЕ ДЛЯ ТЫХ, ХТО ХВАРЭЕ НА ГЕМАРОЙ)

Добра прамерзлыя рабіны пякуць у цеплаватай печы на жалезным лісце, затым кладуць у падрумянены мёд і гатуюць як звычайна. Альбо не пякуць, а толькі вараць.

МАЛІНАВЫ МАРМЕЛАД У МЁДЗЕ

Перабраныя маліны ставяць у печ у гаршку, укручаным у паперу. Калі ягады спякуцца і падымуцца над сокам, іх праціраюць праз сіта і, палажыўшы ў мядовы сіроп, ачышчаны кіеўскім спосабам, вараць да згушчэння.

МАРМЕЛАД З ШЫПШЫНЫ Ў МЁДЗЕ

Шыпшыну, добра ачышчаную, без асяродка, заліваюць рачной вадой у новым гаршку і гатуюць, памешваючы. Добра разваранья ягады праціраюць праз сіта, потым выкладваюць масу ў ачышчаны мядовы сіроп і вараць, пакуль не загусцее. Пасля ў гаршку ставяць у печ, каб зверху засохла скарынка.

ЖЭЛЕ З АГРЭСТУ Ў МЁДЗЕ

Спелы агрэст заліваюць вадой, каб яна толькі пакрыла ягады, разварваюць яго, расціраюць і працэджваюць праз мяшок, моцна выціскаючы. Потым дадаюць на фунт атрыманага соку сіроп, зроблены з фунта мёду, ачышчанага кіеўскім спосабам, і гатуюць, пакуль не пачне застываць. У апошнім лёгка ўпэўніцца, астудзіўшы невялікую колькасць масы ў талерачцы на лёдзе. Гарачае жэле разліваюць у гаршкі, але не абвязваюць іх — няхай яно цалкам ахаладзіцца.

ЖЭЛЕ З ПАРЭЧАК ЦІ БАРБАРЫСУ Ў МЁДЗЕ

Ягады, працёртыя ў макатры, працэджваюць праз мяшок ці сурвэтку, невыціскаючы, каб сок выцякаў павольна. Тады на фунт яго бяруць фунт мёду, ачышчанага кіеўскім спосабам, і вараць, пакуль не пачне гусцець, як і жэле з агрэсту.

ЖЭЛЕ З КАСЦЯНІЦ ЦІ ЖУРАВІН У МЁДЗЕ

Гатуюць накшталт жэле з парэчак.

ЖЭЛЕ З БРУСНІЦ У МЁДЗЕ

Вараць яго з працёртых ягад, як жэле з парэчак. Альбо перабраныя брусніцы кладуць у добра вылуджаную каструлю і, не даліваючы вады, кіпяцяць іх ва ўласным саку. А калі ягады палопаюцца і пусцяць шмат соку, яго павольна сцэджваюць на рэшата, не націскаючы на брусніцы. Потым яшчэ раз працэджваюць праз сурвэтку і, нарэшце, гатуюць з мядовым сіропам, падобна жэле з агрэсту.

СЫР СА СЛІЎ БЕЗ ЦУКРУ І МЁДУ

Дамаскінкі ці іншыя слівы, з якіх добра павыціралі пыл, складваюць у гаршкі і ставяць у цёплую печ адразу пасля выпякання хлеба. Назаўтра, калі слівы спякуцца, сцэджваюць сок, што выцек з іх, і вараць яго без цукру і мёду, увесь час павольна перамешваючы, інакш прыстане да дна. Пры гэтым абавязкова часта спрабуюць на лёдзе, ці гатова варэнне. Калі яно ўжо згушчаецца, зліваюць у цёплы гаршчок: у ім слівы добра захоўваюцца. Атрыманы сыр льга рэзаць на кавалкі, як яблычны.

Посуд не абвязваюць, пакуль жэле зусім не астыне.

NB. Калі да сыру дадаць падрумянены мёд ці ачышчаны мядовы сіроп, дык гэтым яго не сапсуеш.

Слівы, што засталіся ў гаршках пасля сцэджвання соку, праціраюць праз сіта і робяць з іх павідла з дабаўленнем мёду ці без яго.

ПАВІДЛА СА СЛІЎ

Спелыя слівы выціраюць, выдаляюць з іх костачкі і кладуць у добра вылуджаны кацёл. Вараць на маленькім агні, безупынна памешваючы. Калісlівы цалкам развараццa, праціраюць іхпразсіта, на якім павінна застацца толькі скурка.

Тым часам добра вышароўваюць кацёл і выкладваюць туды ўжо працёртую слівовую масу. Яе гатуюць на слабым агні, пастаянна мяшаюць дзвюма лапаткамі. Затым паступова памяншаюць агонь, засцерагаючыся, каб маса не прыстала да дна, і даводзяць яе да такой густаты, каб яна пачала адставаць ад бакоў катла. Выла жыўшы павідла ў гліняныя паліваныя гаршкі, ставяць у печ адразу пасля выпякання хлеба. Верхні загусцелы слой захоўвае павідла ад цвілі і псавання. Абвязваюць жа посуд тады, калі павідла ў ім зусім астыне.

NB. Хто хоча, можа дадаць да яго мёду — альбо на свой густ, альбо па фунту на кожны фунт слівовага мармеладу, альбо менш. Трэба саладзіць, як хто любіць.

Гэткім спосабам льга рабіць павідла з вішань, працёртых яблык, груш і іншай садавіны.

МАКОЎНІКІ

Мак сушаць у печы ўсю ноч, назаўтра сыплюць у мёд, добра падрумянены, і вараць на моцным агні, інакш макоўнікі атрымаюцца

мякісімі і распадуцца. Потым выкладваюць масу на змочаную халоднай вадой стальніцу і на ёй раскочваюць качалкай, пакуль не зробіцца таўшчынёй з рубель. Качалку таксама ўвесь час змочваюць халоднай вадой, каб не прыставаў да яе макоўнік. Калі астыне, разразаюць на невялікія прадаўгаватыя кавалкі, якія потым захоўваюць у сухім месцы ў шчыльна абвязаных гаршках.

ТАЎЧОНІКІ

Аржаную муку прасейваюць праз тонкае сіта, замешваюць, як для хлеба ў вадзе, падсалоджанай мёдам. Адразу ж, не заквашваючы, пякуць праснакі. Іх падсушваюць, таўкуць у ступе, прасейваюць праз густое рэшата і ўсыпаюць у адвараны і падрумянены мёд столькі, каб маса была густой. Яшчэ некаторы час яе гатуюць і, калі яна пачне гусцець, застываючы, дадаюць адвараныя і пакрышаныя апельсінавыя лупіны. Добра вымешаўшы, масу раскочваюць на кухоннай дошцы, змочанай вадой, і рэжуць на кавалкі, адразу прыціскаючы з двух бакоў, каб яны прылягалі.

АРЭХІ Ў МЁДЗЕ

Раструшчаныя свежыя арэхі ачышчаюць ад верхняй тонкай скуркі, потым высушваюць іх у цеплаватай печы, каб зрабіліся амаль што крохкімі. Калі адразу так не атрымаецца, дык два ці тры разы паўтараюць сушку. Пасля кідаюць у адвараны і падрумянены мёд, перамешваючы, столькі арэхаў, каб маса была густая, і яшчэ гатуюць. Калі ахалоджаны мёд пачне згушчацца — гэта адзнака таго, што пара здымаць з агню. Пакуль гарачыя, бяруць арэхі лыжкай і рукамі раскладваюць іх на бляху, спаласнутую вадой. Як застынуць і засохнуць, кладуць у гаршкі, абвязваюць іх і ставяць у сухім месцы.

NB. Паколькі вараныя арэхі ў мёдзе хутка трацяць сваю крохкасць, лепш іх смажыць у невялікай колькасці мёду. Можна мець у запасе ачышчаныя ад скуркі і добра прасушаныя арэхі, якія доўга захоўваюцца ў гаршку ці мяшэчку ў сухім месцы.

ПЕРНІКІ

Гарнец чыстага мёду варыць, пакуль не падрумяніцца, зрэдку знімаючы з агню, каб сабраць пенку. Тым часам усыпаюць у квашню жытнюю муку: калі яна тонкая пытляваная, дык адзін з чвэрцю гарнец, калі ж, як некаторыя любяць, грубага памолу, прасеяная

толькі праз густое рэшата, дык паўтара гарца гваздзікі, імбіру і анісу — па аднаму лоту, апельсінавых лупін развараных — чатыры лоты. Усё заліваюць варам з мёду і тут жа дадаюць конаўку спірту і лыжачку з верхам паташу. Пасля моцна б'юць цеста лапаткамі альбо выцягваюць рукамі, пакуль не пачне ад рук ці лапатак адставаць. Тады робяць з яго тонкія валікі, рэжуць іх удоўж на кавалкі даўжынёй з палец, укладваюць на бляху, пасыпаную мукой ці намазаную воскам, і ставяць у печ адразу пасля таго, як дасталі адтуль пшанічны хлеб. Каб пернікі не прыгарэлі, у печы адчыняюць прадушыны. Спечаныя пернікі вымаюць, астуджваюць, а потым яшчэ адзін ці два разы падсушваюць у значна менш гарачай печы.

NB. Ачышчаць мёд зусім не абавязкова. А каб пернікі былі больш рассыпістымі, льга браць напалам муку жытнюю і пшанічную. Аднак усялякую заўсёды абавязкова папярэдне добра нагрэць і высушыць.

ПЯРЦОВЫЯ ПЕРНІКІ

Пяць конавак мёду труць у макатры да белага колеру. Дадаюць дзесяць яечных жаўткоў па аднаму, увесь час моцна мнучы. Усыпаюць па пяць конавак пшанічнай і бульбянай мукі, кардамону паўлота, гваздзікі трохі менш, англійскага перцу столькі ж. Расціраюць масу гэтулькі, каб зрабілася пышнай і ўзнялася. Пасля дабаўляюць у яе густую пену, узбітую з дзесяці бялкоў, і, злёгку размяшаўшы, разліваюць у папяровыя формы, якія ставяць на жалезным лісце ў цёплую печ пасля хлеба. Калі спячэцца, наразаюць вострым нажом пернікі патрэбнай даўжыні. Потым у цеплаватай печы іх падсушваюць адзін ці два разы, пакуль яны цалкам не стануць рассыпістымі.

ЦУКРОВЫЯ ПЕРНІКІ

Восем яек моцна расціраюць у макатры з фунтам цукру. Потым усыпаюць патроху фунт і тры чвэрці тонкай пшанічнай мукі, лыжку апельсінавых лупін, развараных і як мага драбней пакрышаных, па лыжачцы для кавы з верхам кардамону, амаль удвая менш імбіру, карыцы і гваздзікі, па дзве лыжкі з верхам шаткаванага міндалю, салодкага і горкага. Масу мнуць, пакуль не пачне адставаць ад пасудзіны. Тады робяць маленькія прадаўгаватыя пернічкі, не прымешваючы ні каліва мукі, і ставяць іх на блясе ў цёплую печ пасля таго, як дастануць хлеб. Абавязкова асцерагаюцца, каб зверху не падгарэлі. Падсушваюць пернікі адзін, два ці тры разы.

ТАРУНСКІЯ ПЕРНІКІ

Паўгарца мёду варацьна моцным агні і, сабраўшы пенку, здымаюць. Уліваюць патроху конаўку спірту (калі ўвесь адразу загарыцца). У квашню ўсыпаюць тры кварты жытняй мукі грубага памолу, нагрэтай і прасеянай праз густое рэшата, шклянку апельсінавых лупін, звараных і парэзаных, па паўлота гваздзікі, імбіру, англійскага перцу, па аднаму лоту анісу і італьянскага кропу. Сумесь заліваюць гарачым, амаль кіпячым мёдам, у які толькі што дабавілі спірт. Усё мяшаюць лапаткамі так моцна і доўга, пакуль маса не пачне бялець, што будзе праз дзве гадзіны. Потым выкладваюць цеста ў папяровыя формы, цалкам не напаўняючы іх. Пры гэтым рукі макаюць у піва з пракіпелым мёдам і той жа сытай змазваюць цеста зверху. Формачкі пакідаюць на бляхе, на ёй пернікі трохі падымуцца. Тады іх пасыпаюць міндалём і цукатамі і ставяць у печ пасля выпякання чорнага хлеба. Калі спякуцца, выносяць у халоднае месца, каб не былі залішне сухімі.

Іншы спосаб. Цеста, прыгатаванае апісаным вышэй спосабам, моцна б'юць лапаткамі і, накрыўшы палатном, ставяць на гры дні ў халодны склеп. Потым прыносяць у цёплы пакой, дадаюць лот паташу і зноў б'юць лапаткамі, як мага мацней і даўжэй. Пасля напаўняюць папяровыя формы да паловы, мажуць цеста зверху мёдам, разведзеным з півам, утыкаюць міндаль і цукаты і засоўваюць на бляхе ў печ, як дастануць жытні хлеб. Гатовыя пернікі на цэлы месяц выносяць у халодны склеп.

САКАВІЦКІ ХЛЕБ

З молатага жытняга соладу робяць так званую саладуху. Яе гатуюць наступным чынам. Соладавую муку разводзяць у халоднай рачной вадзе ў гарцавым паліваным гаршку да гушчыні не вельмі вадкага журу. Пасудзіну ставяць у печ каля агню і мяшаюць саладуху, даючы ёй магчымасць варыцца павольна. Гаршчок паварочваюць у розныя бакі. Лепш нават потым адставіць яго ад агню і трымаць на ляжанцы, але каля печы, каб даходзіла цяпло. Тады маса будзе саладзіцца і знаходзіцца ў стане лёгкага, амаль што непрыкметнага кіпення. Затым печ ачышчаюць ад жару, вымягаюць, засоўваюць у яе закрыты гаршчок, зачыняюць, і саладуха там румяніцца, упрае і саладзіцца. Калі печ пачне астываць, гаршчок дастаюць, а цёплую, але не гарачую саладуху выліваюць у дзяжу, дзе яна, накрытая, знаходзіцца да ранку. На працягу пяці дзён саладуху драбляюць у

пасудзіне ёмістасцю ў дзве з паловай кварты, каб яна была густой і добра запаранай. Цёплую, але не гарачую яе кожны ранак уліваюць у тую ж самую дзяжу. На пяты дзень дадаюць туды апельсінавыя лупіны, адвараныя і пакрышаныя, па некалькі лотаў англійскага перцу, гваздзікі і імбіру. Потым сыплюць патроху у ытнюю муку, прасяную напалам з соладавай і замешваюць цеста, як для звычайнага хлеба, даволі крутое, бо вадкае расплывецца ў печы. Пасля ўліваюць шклянку спірту.

Маючы прыгатаваны гарнец мёду, добра падрумяненага, макаюць у цёплую патаку рукі падчас замешвання такога хлеба. Увесь мёд неабходна ўжыць.

Добра вымесіўшы цеста, яго накрываюць, каб падышло, а потым робяць звычайныя булкі, макаючы рукі ў піва, падагрэтае з мёдам, гэтай жа вадкасцю змазваюць верх іх. Пасля выпечкі накрываюць хлеб абрусам, намочаным у вадзе, каб скарынка не сцвярдзела.

NB. Усе дні дарабляння саладухі дзяжа павінна стаяць добра накрытая, у цёплым памяшканні.

Аб тым, як гнаць спірт,
запраўляць гарэлкі і лікёры,
а таксама аб прыгатаванні
розных він

АБ ГАРЭЛКАХ

ЯК ГНАЦЬ СПІРТ

Бяруць, напрыклад, трыццаць вёдзер двойчы перагнанай гарэлкі і ўсыпаюць у яе чатыры фунты злёгку патоўчаных чыстых вугалёў — ліпавых ці бярозавых, прапаленых без кары, а потым старанна перапаленых на жароўні, але не гашаных вадой. Тры дні яе так трымаюць у добра закаркаванай шпунтом бочцы, мяшаючы некалькі разоў на дзень. На чацвёрты дзень заліваюць гарэлку разам з вугалямі ў перагонны апарат на вінакурні. Перагнаўшы яе, адліваюць толькі васемнаццаць гарцаў і гэтую колькасць яшчэ два разы пераганяюць, кожны раз з новымі вугалямі, наступным чынам. Куб не напаўняюць цалкам, а толькі да першага загібу, дадаюць поўны гарнец патоўчаных вугалёў і паўшклянкі мелу. Зачыняюць яго накрыўкай, старанна аблепліваюць цестам (таксама трубы і ўсе шчыліны). Зверху кладуць камень ці цагліну. Калі ўсё будзе падрыхтавана, падпальваюць пад катлом і падтрымліваюць маленькі і роўны агонь. Пры моцным полымі залішне вялікі напор пары можа сарваць накрыўку і зусім пашкодзіць спірт.

Нагрэтая вадкасць ператвараецца ў пару, што асядае на накрыўцы, і па трубе паступае ў змеявік, які астуджваецца халоднай вадой. Там зноў пераходзіць у вадкі стан і сцякае ў бутлі па саломінах, з гэтай мэтай устаўленых у адтуліну[1].

Пры перагонцы спірту трэба ад змеевіка часта адліваць ваду і заменьваць яе больш халоднай альбо скрозь падкладваць туды кавалкі лёду, бо халодная пара лягчэй ператвараецца ў вадкасць. Акрамя таго, прывязаўшы да палкі кавалачак палатна, неабходна мачыць яго у халоднай вадзе і ўвесь час астуджваць ім верхнюю частку куба — ад першага загібу да гарлавіны.

Калі спірт пачне ўжо адыходзіць, адразу вялікую шклянку яго і нават трохі больш належыць выліць, бо пяршак надае ўсяму напіткунепрыемны пах. Потым, адліваючы чысты і добры спірт, варта мець на ўвазе, што яго льга атрымаць напалову менш, чым было ўліта гарэлк ў перагонны куб. Рэшткі пераганяюць асобна, і з іх маюць столькігоршага спірту, колькі яго набяжыць без непрыемнага адгоннага паху. Гэты спірт скарыстоўваюць для розных вонкавых

[1] Варта звярнуць асаблівую ўвагу на тое, каб спірт сцякаў па саломках тонкімі струменьчыкамі, бо каторы бяжыць хутка, ніколі не будзе добрым.

лекаў і як націранне. Альбо яшчэ яго асобна дыстылююць і ўжываюць для горшай гарэлкі, фруктовых і іншых налівак.

Перагнаўшы апісаным вышэй спосабам два кубы і здабыўшы кожны раз пачатковы выхад алкаголю, бяруць з абодвух кубаў палову першага, чыстага спірту і зноў зліваюць разам у куб. У ім пераганяюць такім жа чынам, як і ў першы раз, з той толькі розніцай, што, адняўшы паўтары шклянкі пачатковага, дабаўляюць лепшага спірту ўжо не палову, а трохі больш чым тры чвэрці. Такі спірт называюць перагнаным трохразова. Ён растварае ўсе смаляныя часцінкі і больш прыдатны сталярам для лакаў і палітуры. З яго таксама гатуюць усе салодкія гарэлкі і лікёры[1].

Каб паспрабаваць крэпасць напітку, робяць так: насыпаюць у бляшаную лыжку порах, наліваюць на яго спірт і запальваюць. Калі порах загарыцца, значыць, спірт не мае ў сабе вадзяністых часцінак, якія б маглі намачыць порах. Альбо абмакваюць у спірце кавалак тонкай трэскі, сухой лучыны, злёгку падносяць да агню. Калі не толькі спірт, але і лучына разам з ім пачне гарэць, значыць, выхад алкаголю вельмі добры, што і павінен быць.

Адліўшы, як я ўжо гаварыла, амаль тры чвэрці самага лепшага спірту, трохразова перагнанага, астатні збіраюць асобна ў іншыя бутэлькі, увесь час падстаўляючы новыя.

Пачатковы спірт таксама вельмі добры і прыдатны для палітуры, апельсінавай гарэлкі ці фруктовых налівак. Кожны наступны выходзіць ужо горшы, бо ад яго будзе трохі аддаваць адгонам і сівушным алеем. Такі спірт льга ўжываць для жароўні, воцату, запраўкі камфарнай гарэлкі і іншых вонкавых лекаў. Пах адгону можна лёгка адчуць і вызначыць, калі хутка і моцна расцерці некалькі кропель спірту далонямі, а потым паднесці іх да носа.

Нарэшце, пры жаданні рэшткі спірту, сабранага з другой ці трэцяй перагонкі, яшчэ раз пераганяюць і атрымоўваюць добры спірт.

NB. Для спірту ніколі не скарыстоўваюць бульбяную гарэлку, а заўсёды жытнюю.

---

[1] Для самых лепшых гарэлак і лікёраў, гэта значыць тых, што могуць лічыцца шэдэўрамі гаспадынь, льга яшчэ і ў чацвёрты раз перагнаць спірт з любымі вострымі прыправамі. Вытрымаўшы запраўленую гарэлку два ці тры гады, гаспадыня атрымае знакамітыя гарэлкі і лікёры, калі не лепшыя, чым гданьскія і французскія, дык роўныя ім.

ПЕРАГОН ГАРЭЛАК З ВОСТРЫМІ ПРЫПРАВАМІ

Хто хоча мець гарэлку светлага і празрыстага колеру, павінен яе дыстыляваць наступным чынам. Наліць спірт, два разы перагнаны, на патоўчаныя інгрэдыенты адпаведна прапорцыі, указанай далей пры апісанні кожнага віду гарэлкі, і даць яму настаяцца ў цяпле і на сонцы прыблізна пару тыдняў. Пасля працадзіць яго праз старое палатно ў перагонны куб. Асадак — запраўку гарэлкі завязаць у палатняны мяшэчак і павесіць у кубе ўнутры на нітках, згорнутых у некалькі столак, каб ён быў апушчаны ў ніжнюю частку пасудзіны, але не дакранаўся да дна.

Льга таксама да кожных двух гарцаў спірту дадаць адзін гарнец мяккай вады. Спачатку таму, што залішне моцны спірт не выдаляе з запраўкі ўсялякія выцяжкі і пахі, потым жа таму, што ў разведзены спірт можна запраўку класці без мяшэчка, проста ў куб. Вада не ператвараецца так хутка ў пару, як алкаголь, а будзе ахопліваць таксама і прыправы. Яна не дапусціць, каб запраўка прыстала да дна, як тоездараецца, калі спірт сам выпараецца і пакідае прыправы сухімі.

ВАДА ДЛЯ ЗАПРАЎКІ ГАРЭЛАК ВОДАРНЫМІ РЭЧЫВАМІ[1]

Водарныя рэчывы заліваюць трыма гарцамі вады і пасля трохдзённага настойвання пераганяюць у кубе на маленькім агні. З гэтай вадкасці надбіраюць першыя паўтара гарца, у якіх потым разводзяць цукар для сіропу, а ў тую, што засталася ў кубе, дабаўляюць яшчэ гарнец чыстай вады і шэсць гарцаў двойчы перагнанага спірту. Усё пераганяюць звычайным спосабам, адліваючы паўтары шклянкі першаку і толькі менш паловы моцнага спірту. Вада выцягне найлепшы водар, а рэшткі яго застануцца ў спірце. Калі даць шмат водарных рэчываў, вада зробіцца белаватай і мутнай. Таму класці трэба столькі, колькі вызначана ў рэцэптах кожнай гарэлкі.

---

[1] Я чула ад добрых гаспадынь, што гэта найлепшы спосаб запраўляць гарэлкі, але мне ён не заўсёды ўдаваўся, бо вада часта адыходзіла мутная і белаватая, да таго ж і ў гарэлках не вельмі ачышчалася, асабліва калі рэчыва, з якога гналі гарэлку, было масляністым, як кмін ці аніс.

ГАРЭЛКІ ЦЁМНАГА КОЛЕРУ

Іх не пераганяюць праз куб з запраўкамі, а скарыстоўваюць спірт тройчы перагнаны. Меншай часткай яго, разведзенай напалам з мяккай вадой, заліваюць прыправы, якімі хочуць заправіць гарэлку, і ставяць у цёплым месцы на больш чым дзесяць дзён, у залежнасці ад таго, наколькі цвёрдыя інгрэдыенты. Кветкі менш, а апельсінавыя лупіны даўжэй павінны мокнуць — хаця дзён дванаццаць, прычым штодзённа іх трэба боўтаць. Потым вадкасць працэджваюць праз палатно і дадаюць да яе столькі чыстага спірту, каб на кожны гарнец яго прыходзілася толькі тры кварты вады, улічваючы і тую, што прызначана для развядзення цукровага сіропу.

АБ ФІЛЬТРАВАННІ І ЗАПРАЎЦЫ ЦУКРОВЫХ ГАРЭЛАК

Адмерваюць на кожны гарнец спірту, тройчы ці чатыры разы перагнанага, паўтары кварты альбо паўгарца рачной вады. Гатуюць з яе сіроп, усыпаўшы паўтара фунта (а хто любіць салодкае — два фунты) цукру. Добра сіроп вараць, знімаючы пенку, і ў гарачы дабаўляюць патроху спірт, увесь час боўтаючы лыжкай. Той, хто, наадварот, сіроп улівае ў спірт, ніколі не атрымае чыстую і празрыстую гарэлку, а толькі мутную.

Пасля таго як абедзве вадкасці змяшаюць, іх прафільтроўваюць праз суконны мяшок ці праз вялікую гарцавую лейку, спецыяльна длятаго зробленую. У лейку кладуць перш слой ваты, а наверх да паловынасыпаюць патоўчаны вугаль, добра прапалены, але не гашаны вадой. Гарэлку найлепшым чынам закаркоўваюць у вялікай бутлі, шыйка і верхняя частка якой не павінны быць запоўнены. Некалькітыдняў яе трымаюць у цёплым месцы, пакуль не адстоіцца, атады зліваюць зверху чыстую вадкасць у бутэлькі. Аселую на дне муць і сівушны алей фільтруюць праз шарсцяны мяшок ад капелюша альбопраз прамакальную паперу. Паперу ў лейку кладуць на некалькі маленькіх пруткоў, што размяшчаюць у розным напрамку, каб папера не кранакалася непасрэдна да лейкі і не прыставала да яе, бо гэта перашкодзідь працяканню і фільтраванню напітку.

Хто хоча хутка ачысціць гарэлку, няхай дадасць на кожны гарнец яе ад дзесяці да пятнаццаці гранаў паташу. Яго бяруць столькі, колькі месціцца на кончыку нажа, разводзяць у невялікай колькасці цёплай вады, затым змешваюць з гарэлкай, моцна боўтаючы. Калі яна пастаіць у цяпле і пасвятлее, фільтруюць, як апісана вышэй.

Можна яшчэ ўзбіць у пену бялкі з невялікай колькасцю вады і ўліць у гарэлку перад фільтраваннем. Бялок паглынае ўсю каламуць і добра ачышчае пітво.

Каб ачысціць гарэлку і давесці яе да пэўнага гатунку, трэба трымаць чым даўжэй у цяпле пасля запраўкі. Таму раю, паставіўшы гарэлку ў запас на некалькі гадоў, расходаваць не інакш, як двух- ці трохгадовую.

ЗАПРАЎКА ГАРЭЛАК

Прапорцыі запраўкі кожнай гарэлкі падрабязна апісаны ў адпаведных раздзелах, але паколькі акрамя асноўнай прыправы ёсць і дадатковыя — для паляпшэння смаку, неабходна браць іх толькі вызначаную колькасць. Больш сыплюць, каб змяніць сорт гарэлкі, а менш, каб палепшыць смак і пах лікёру.

Запраўляючы гарэлкі і лікёры водарным алеем, неабходнаспачатку развесці яго ў невялікай колькасці спірту ў біклажцы, моцна пабоўтаць, а потым ужо ўліць у гарэлку. Калі ж так не зрабіць, дык алей будзе плаваць на паверхні і ніколі добра не перамяшаецца з гарэлкай. Можна таксама ўліць яго ў густы ахаладжаны сіроп, добра размяшаць, а пасля дабавіць у спірт і дыстыляваць праз суконны мяшэчак, дзе частка алею застанецца, і таму пах гарэлкі атрымаецца слабейшы, але больш прыемны і менш будзе адчувацца алей.

Аднак шмат людзей не пераносяць араматызаваных алеяў, таму непараўнальна лепш пераганяць гарэлку з вострымі прыправамі. Запраўляючы яе апельсінавымі ці лімоннымі лупінамі, скарыстоўваць неабходна толькі жоўтую абалонку пладоў і адразу свежую альбо трохі падсушаную класці ў спірт. Хто не мае такога запасу, няхай купіць сухія лупіны, замочыць іх на паўгадзіны ці трохі больш у халоднай вадзе, затым дастане і ў кучцы на блюдзе пакіне гадзін на дванаццаць. Размоклыя, яны стануць свежыя і лёгка будзе зрэзаць вонкавую скурку. Ніжняя белая мякаць не толькі пазбаўлена ўсялякага смаку і паху, але і насупраць, кіслатой і тухласцю каламуціць гарэлку. Галкі з апельсінавых лупін, гваздзіку і карыцу належыць некалькі разоў прапаласкаць у вадзе і нават прамыць, потым трохі падсушыць перад ужываннем. Мыць абавязкова таму, што пыл з лупін і прыпраў можа забрудзіць гарэлку.

АБ ПАДФАРБОЎВАННІ ГАРЭЛАК

Колер іх часткова атрымліваецца натуральна, ад ягад. У асноўным жа гарэлкі фарбуюць.

Ружовая. Бяруць па лоту карміну, паташу, віннага каменю і галыну, таўкуць кожнае паасобку і ўсыпаюць у паўкварту вады, якая закіпела ў даволі вялікай каструлі[1]. Працадзіўшы праз сурвэтку, вадкасць разліваюць у бутэлькі, дадаўшы трохі цукру, калі робяць гарэлку для доўгага захоўвання, і ставяць у халоднае месца, не закаркоўваючы, а толькі завязаўшы палатном.

Такой фарбай запраўляюдь усе чырвоныя гарэлкі, больш цёмныя ці больш светлыя, як пажадаюць.

Фіялетавая. Развесці ў вадзе паташ, дадаць кармін і паспрабаваць на паперы, ці падабаецца колер. Потым заправіць гарэлку.

Блакітная. Яе атрымоўваюць з алею крываўніка (глядзі *Крываўнікавую).* Некаторыя запраўляюць гарэлку, разводзячы ў вадзебярлінскі лазурак, але гэта не вельмі добра для здароўя і не так прыгожа.

Цёмная. Цукар усыпаюць у каструльку і льюць вады столькі, каб ён растаў. Гатуюць на вуглях сіроп, пакуль не зарумяніцца ці не падгарыць. Затым разводзяць яго ў цёплай вадзе і дадаюць у гарэлку.

Лімонная. Вываруюць крокус, гэта значыць шафран, з вінным каменем у вадзе, потым сцэджваюць і зноў ставяць на агонь, але ўжо дабаўляюць цукар.

Зялёная. Змешваюць жоўты шафран з блакітным ці індыга з шафранам. Альбо настойваюць спірт на свежых апельсінавых лістах і зліваюць, пакуль ён не набудзе зялёны колер і пах. Льга і другі раз заліць гэтым жа спіртам свежыя лісты.

МІНДАЛЕЎКА

На тры гарцы спірту, двойчы перагнанага, бяруць гарнец мяккай вады, паўтара фунта горкага міндалю — старога, прагорклага, ачышчанага і патоўчанага, два лоты карыцы, адзін лот гваздзікі. Усё дыстылююць у перагонным кубе, потым дадаюць на кожны гарнец міндальнага спірту па паўгарца вады і паўтара ці два фунты цукру і запраўляюць гарэлку.

КРЫВАЎНІКАВАЯ, ЦІ БЛАКІТНАЯ

[1] З малой каструлі можа выцячы частка фарбы, бо вада моцна падымаецца ад паташу.

Калі крываўнік цвіце, збіраюць яго кветкі, запаўняюць імі больш паловы куба і заліваюць вадой да першага загібу. Пераганяюць звычайным спосабам. У лейку, праз якую вада будзе сцякаць у бутэльку, кладуць кавалак чыстай ваты. На ёй асядзе нешта падобнае на блакітны алей. Вадкасць гэту потым выціскаюць у спірт, дзе вымочваюць нават вату, пакуль з яе не выдзеліцца ўвесь масляны экстракт, што надае гарэлцы цудоўны блакітны колер, а таксама водар, прыемны і карысны, асабліва для тых, хто хварэе на гемарой.

NB. Пасля змешвання масла са спіртам нельга сыпаць шмат цукру, бо тады праз колькі месяцаў гарэлка з цудоўна блакітнай ператворыцца ў непрыгожую зялёную. У самым чыстым спірце водарны алей цэлы год захоўвае свой колер і толькі тады пачне яго зменьваць, калі у наступным годзе зацвіце крываўнік. Таму не варта пераганяць яго больш, чым можна выкарыстаць на працягу года.

МЕЛІСАЎКА

На кожны гарнец спірту бяруць вады адну кварту і свежай лімоннай мяты дзесяць лотаў, а таксама скуркі, зрэзанай з лупіны лімона, адзін лот. Вымочваюць тры дні гэтыя прыправы ў спірце, пераганяюць і дабаўляюць у гарэлку, як гаварылася вышэй.

КАВАВАЯ

Шэсць фунтаў кавы пражанай, як звычайна для варкі, змалоць, заліць трыма гарцамі двойчы перагнанага спірту і гарцам вады. Няхай тыдзень у цяпле настоіцца. Пасля спірт належыць перагнаць і заправіць гарэлку.

КАРЫЧНІК

Запраўляюць гарэлку карычным алеем ці заліваюць дванаццаць лотаў карыцы, старанна прамытай, высушанай і патоўчанай, квартай вады і гарцам спірту, даюць добра настояцца ў цяпле, а потым перагаяюць.

АПЕЛЬСІНАЎКА

Дабаўляюць у гарэлку апельсінавы алей ці пераганяюць ваду альбо спірт, добра настоены на патоўчаных галках з апельсінавых лупін, якіх бяруць паўфунта на гарнец спірту і дабаўляюць яшчэ паўфунта апельсінавых тонкіх скурак, зрэзаных з лупін (на іх не павінна быць белай мякаці).

Хто хоча атрымаць такую гарэлку цёмнага колеру, няхай не пераганяе яе праз куб, а пасля таго, як яна настоіцца два тыдні (абавязкова часта мяшаць і боўтаць), працэдзіць праз суконны мяшок і заправіць цукрам. Толькі тады ўжо неабходна браць спірт, тройчы перагнаны. Льга таксама спіртам заліць апельсінавыя лупіны на некалькі дзён, каб нацягнулі ў цяпле, і запраўляць гарэлку, не пераганяючы яе ў кубе. Яна набудзе прыгожы жаўтаваты колер і моцны водар.

МАЛІНАЎКА

Чыстыя свежыя маліны ўсыпаюць у бутэльку, заліваюць тройчы перагнаным спіртам так, каб ён толькі пакрыў ягады, і ставяць на сонцы. Праз два-тры дні спірт зліваюць і дадаюць на кожны гарнец яго кварту вады і паўтара фунта цукру.

АНГЛІЧАНКА

У гарнец спірту сыплюць шэсць лотаў англійскага перцу, груба патоўчанага, некалькі тыдняў настойваюць у цяпле і пераганяюць праз куб. Абавязкова льюць кварту вады на кожны гарнец спірту.

КАРДАМОНАЎКА

Гатуюць яе накшталт англічанкі. Бяруць пяць лотаў кардамону на адзін гарнец спірту.

КМІНАЎКА

Пераганяецца, як і англічанка, са спіртам, залітым кмінам, ці запраўляецца алеем.

АЕРАЎКА

На тры гарцы спірту — адзін гарнед вады, дванаццаць лотаў сухогааеру, а калі ён свежы, дык у паўтара ці два разы больш, паўлота карыцы, столькі ж кардамону, адзін лот апельсінавых лупін. Спосаб перагону і запраўкі глядзі вышэй.

ГВАЗДЗІКОВАЯ

Тры гарцы спірту, гарнец вады, шэсць лотаў гваздзікі, лот белай карыцы і па паўлота лімонных лупін і кубебы (*Cubeba officinalis*).

МЯТНАЯ

Льга заправіць водарным алеем ці перагнаць спірт з сухой перцавай мятай, якой сыплюць чвэрць фунта на гарнец спірту. Вады дадаюць адну кварту з чвэрцю.

АНІСАЎКА

Два гарцы спірту, тры кварты вады, добрая жменя анісу, паўлота карыцы, столькі ж гваздзікі, лот лімонных лупін.

ЛІМОНАЎКА

Тры гарцы спірту, адзін гарнец вады, дзевяць лотаў вонкавых сухіх лімонных лупін, паўтара лота карыцы — усё пераганяюць разам. Ці, абрэзаўшы верхнюю тонкую скурку са свежых лімонаў, заліваюць яе тройчы перагнаным спіртам і на некалькі месяцаў ставяць у цяпло. Пасля, не пераганяючы праз куб, запраўляюць цукрам.

АБ ЛІКЁРАХ

АГУЛЬНАЯ ІНФАРМАЦЫЯ АБ ЗАПРАЎЦЫ ЛІКЁРАЎ

На кожны гарнец тройчы перагнанага спірту бяруць па дзве квартымяккай вады, а на гарнец атрыманай сумесі — чатыры фунты цукру, зякога робяць сіроп, добра яго варацць, знімаючы пенку, і ўжо ў астуджаны льюць запраўлены спірт, а потым фільтруюць гэтак жа, як гарэлку. Хто не любіць моцнага лікёру, можа даваць тры кварты вады нагарнец спірту.

РУЖАВЫ

Запраўляюць ружавым алеем, а колер надаюць кармінам. Альбо,ачысціўшы свежыя пялёсткі ружы, што толькі напалову расцвіла, ад жоўтых канцоў, складваюць іх у бутлю і наліваюць тройчы перагнанага спірту столькі, каб ён насыціў ружу. Ставяць на тры дні на сонцы, затым сцэджваюць спірт з гэтых пялёсткаў і пераліваюць на свежыя.

Калі паўтарыць так тры разы, лікёр будзе дастаткова насычаны. Тады яго запраўляюць некалькімі кроплямі белай сернай кіслаты, якая з жаўтаватага колеру зробіць цудоўны ружовы. Трэба толькі засцерагацца, каб не наліць залішне, бо закісліцца ўвесь лікёр. Дабаўляюць кіслату не інакш, як кроплямі, і кожны раз пасля боўтання сочаць, ці ёсць ужо патрэбны колер.

У такі лікер льга замест звычайнай вады ўліць ружавую для ўзмацнення паху. Калі колер напітку будзе хутчэй чырвоны, чым ружовы, значыць, ён перанасычаны ружай. У такім выпадку даюць больш чыстага спірту, а пах узмацняюць ружавай вадой ці ружавым алеем.

ВАНІЛЬНЫ

На адзін гарнец чатыры разы перагнанага спірту бяруць паўлота ванілі, столькі ж перамытай, але не патоўчанай карыцы, тры гваздзікі, паўгарца вады. У цяпле ці на сонцы ўсё гэта стаіць некалькі тыдняў. Пасля сцэджваюць, запраўляюць цукрам, дабавіўшы да яго кварту вады для прыгатавання сіропу.

ЛІМОННЫ

На адзін гарнец спірту даюць паўгарца мяккай вады, жоўтых лімонных лупін: калі свежыя — фунт, калі сухія — паўфунта, карыцы паўлота. Трымаюць два тыдні ў цяпле, потым сцэджваюць, запраўляюць і фільтруюць, як ужо гаварылася вышэй.

Льга таксама ўліць у лікёр алею і зрабіць колер жоўтым шафранам (глядзі раздзел *Аб падфарбоўванні гарэлак).*

АПЕЛЬСІНАВЫ

Запраўляюць накшталт лімоннага.

БЛАКІТНЫ ЛІКЁР З КРЫВАЎНІКАМ

Гатуецца такім жа чынам, як і гарэлка з крываўнікам (*глядзі вышэй*), толькі цукру бяруць у чатыры разы больш, чым для гарэлкі.

КАВАВЫ

Глядзі вышэй гарэлку з такой жа назвай. Пры запраўцы лікёру больш даецца цукру.

ГВАЗДЗІКОВЫ

Белы запраўляюць алеем гэтак жа, як гваздзіковую гарэлку (*глядзі вышэй*), чырвоны наступным чынам. Свежыя пялёсткі гваздзікі малінавага колеру заліваюць спіртам. Калі пастаяць на сонцы некалькі дзён і пачнуць жаўцець, спірт зліваюць на свежыя пялёсткі. Праз некалькі дзён яго сцэджваюць і запраўляюць лікёр звычайным спосабам. Як пах слабы, дабаўляюць гваздзіковы алей ці на гарнец спірту усыпаюць чвэрць лота непатоўчанай, але прамытай гваздзікі і з ёй зноў настойваюць дзён дзесяць. Потым сцэджваюць і, запраўляючы, сочаць за колерам. Калі ён яшчэ не будзе прыгожым і чыста малінавым, дык дадаюць колькі кропель сернай кіслаты, як тое гаварылася пра лікё з ружай.

МАЛІНАВЫ

Ягады адціскаюць, працэджваюць праз палатно, а як сцячэ сок адмерваюць столькі шклянак цукру, колькі атрымалася соку. Сіроп кіпяцяць тройчы, кожны раз знімаючы пенку, а ў астуджаны наліваюць спірт. Колькі было соку, на столькі ж менш льюць вады, бо сок заменіць яе і аслабіць крэпасць спірту. Колькасць цукру такая ж, як і для іншых лікёраў.

СУНІЧНЫ

У бутлю кладуць трохі перабраных прыгожых суніц і напаўняюць яе спіртам. Два дні няхай стаіць у цёплым месцы ў цяні. Потым спірт зліваюць[1] і разводзяць яго вадой, у якой дагэтуль стаялі суніцы два ці

---

[1] Ягады, што застануцца, льга заліць вадой, якая, выцягнуўшы з іх крэпасць спірту, будзе прыдатная для запраўкі воцату.

тры дні. Вады бяруць не больш чым адну кварту на гарнец спірту, бо ён ужо разведзены тым сокам, што пусцілі ягады.

ВІШНЁВАЯ НАЛІЎКА

Заліваюць вішні спіртам так, каб ён добра пакрыў ягады, дадаўшы на кожны гарнец яго шэсць гваздзік і лот карыцы. Усё трымаюць на сонцы цэлы месяц. Калі вішні пажаўцеюць, спірт зліваюць і запраўляюць яго чатырма фунтамі цукру на гарнец вадкасці, як лікёр. Альбо бяруць толькі адзін фунт цукру на гарнец наліўкі, робяць з яе салодкую гарэлку і фільтруюць праз суконны мяшэчак ці прамакальную паперу.

Да спірту, аслабленага ўжо тым, што ён усмактаў у сябе сок з ягад, дабаўляюць столькі вады, колькі патрэбна для прыгатавання сіропу.

ІНШАЯ НАЛІЎКА З САДАВІНЫ

Выціскаюць праз кавалак палатна два гарцы вішань, змешваюць з тым сокам два гарцы спірту і выліваюць у бутлю. Калі напітак пастаіць на сонцы ці ў цяпле некалькі дзён і на дно пасудзіны выпадзе асадак, яго фільтруюць праз мяшок ад капелюша і зацукроўваюць.

З патоўчаных костачак пераганяюць ваду і, узяўшы яе з куба першы гарнец ці паўтара, запраўляюць наліўку. На гэтай жа вадзе робяць цукровы сіроп, які надасць наліўцы салодкасць.

Хто не хоча ці не можа перагнаць ваду, няхай растаўчэ костачкіасобна і залье спіртам, а калі ён настоіцца ў цяпле, дадасць яго ў наліўку, захоўваючы прапорцыю.

Вострыя запраўкі лепш, каб упрэлі ў печы разам з хлебам, як ніжэйбудзе моўлена, і даваць іх варта столькі, колькі неабходна для смаку.

NB. Калі наліўка зроблена слабая, льга ўліць моцнага спірту на смак. Ці паўтара гарца вішань, патоўчаных разам з костачкамі ў каменнай ступцы, заліць чатырма квартамі спірту і ўсыпаць шэсць гваздзік, адзін лот карыцы, паўлота ванілі. Усё ў закаркаванай бутлі трымаць месяц на сонцы, потым адціснуць праз сурвэтку, дабавіць цукру, а калі ў цяпле каламуць асядзе, зліць зверху чыстую наліўку. Рэшткі трэба адфільтраваць праз прамакальную паперу.

Альбо можна патаўчы пяць лотаў карыцы, адзін лот гваздзікі, адзін мускатны арэх і пасыпаць гэтымі вострымі прыправамі свежыя вішні ў двухгарцавым паліваным гаршку. Зачыніць яго накрыўкай,

абляпіць цестам і паставіць у печ разам з хлебам на чатыры гадзіны. Потым вішні дастаць, адціснуць праз сурвэтку, у тым саку развесці цукар і заправіць ім наліўку, дадаўшы яшчэ столькі ж спірту і трохі карэння. Ці яшчэ змяшаць аднолькавую колькасць спірту, тройчы перагнанага, і вішнёвага соку і, адпаведна, колькасць вострых прыпраў.

ЗАПРАЎКА ВОСТРАЯ ДА НАЛІЎКІ

Усыпаюць у бутэльку з-пад портэру чатыры лоты карыцы, два лоты кардамону, столькі ж гваздзікі (усё патоўчанае) і заліваюць трыма конаўкамі спірту[1]. Пасудзіну добра закаркоўваюць, кладуць у хлебнае цеста — з яго робяць булку, і ставяць у печ разам з хлебам. Калі булка ўжо спячэцца, даюць ёй цалкам астыць, а тады вымаюць бутэльку і вадкасць з яе дабаўляюць па лыжцы ў наліўку, спытаючы, ці дастаткова адчуваецца смак вострых прыпраў.

МАЛІНАВАЯ НАЛІЎКА

Гэтак жа з сокам прыпраўляецца, як і вішнёвая. Альбо злёгку памятыя маліны заліваюць спіртам, ставяць у цяпле ці на сонцы на два тыдні, а потым выціскаюць і запраўляюць накшталт наліўкі з вішань.

НАЛІЎКА З ПАРЭЧАК

Самая лепшая яна з соку, але і з залітых спіртам ягад надта добрая (*глядзі вішнёвую наліўку*).

НАЛІЎКА ДЛЯ ДАМ, ЦІ НАЛІВАЧНЫ ЛІКЁР

Яго падаюць нават пасля чорнай кавы. Вялікую бутэльку ёмістасцю ў некалькі гарцаў напаўняюць якімі-небудзь ягадамі і заліваюць тройчы перагнаным спіртам. Ставяць яе ў цяпле або на сонцы на доўгі ці больш кароткі час, у залежнасці ад таго, хутка ці павольна ягады пускаюць сок. Напрыклад, суніцы, маліны, парэчкі праз дзесяць дзён ці пару тыдняў бялеюць. Тады з іх зліваюць спірт, каб ён не ўвабраў пах кіслаты, і па магчымасці льюць яго другі раз на свежыя ягады.

---

[1] Калі наліць спірту больш чым тры чвэрці бутэлькі, ён можа раскалоць яе.

Вішні і спелы агрэст — з іх вельмі добрая наліўка — трэба трымаць у спірце даўжэй. Слівы-вадзянкі павінны стаяць некалькі месяцаў, пакуль іх костачкі не насыцяць водарам спірт. Калі ён набудзе смак і пах ягад, яго працэджваюць праз белы суконны мяшэчак, трохі націскаючы, калі ягады не даўкія. З суніц і малін зліваюць лёгка. На кожную кварту спірту адважваюць фунт дробна патоўчанага цукру.

Наліўку выліваюць у самавар ці латунную каструлю і памячаюць да якога ўзроўню пасудзіна напоўненая. Потым сыплюць прыгатаваць цукар і на вугалях варыць да першай адзнакі. Астуджаную наліўку разліваюць у бутлі, а потым праз тыдзень ці два зліваюць з асадку. Ягож пасля фільтруюць.

Іншы спосаб прыгатавання гэтай наліўкі адрозніваецца ад папярэдняга тым, што не ўсю колькасць наліўкі вараць пад накрыўкай, а толькі палову яе з усім цукрам (захоўваеццазгаданы вышэй спосаб вымярэння). Астатнюю ж палову, негатаваную уліваюць у першую, пакуль тая гарачая. Перамяшаўшы, даюць астыць, а потым зліваюць вадкасць у бутлю. Праз тыдзень фільтруюць.

NB. Хто хоча, можа дадаць у наліўку вострыя прыправы (*глядзі вішнёвую наліўку*).

ДАСКАНАЛАЯ НАЛІЎКА

У тры гарцы тройчы перагнанага спірту ўсыпаюць свежыя суніцы, маліну, пялёсткі чырвонай ружы, ачышчаныя ад жоўтых кончыкаў, трускалкі — усё па аднаму гарцу, лімоны, разрэзаныя ўдоўж на скрылёчкі, без зярнятак — пяць штук. Ставяць сумесь у бутлях на сонцына тры тыдні, пасля чаго зліваюць у вазу і, выціснуўшы ягады празсуконны мяшок, фільтруюць іх. Атрыманая наліўка стаіць тыдні тры на сонцы ці ў цяпле. Потым чыстую зверху разліваюць у бутэлькі, асадак, як звычайна, фільтруюць, посуд закаркоўваюць, асмольваюць і захоўваюць у склепе.

Такую наліўку ўжываюць да гарбаты замест араку ці запраўляюць яе цукрам для лікёраў альбо гарэлкі.

ЗАМАРОЖАНЫЯ НАЛІЎКІ

Ягады заліваюць спіртам або проста моцнай гарэлкай, каб вадкасць пакрыла іх. Біклагі ці барыла добра закаркоўваюць і трымаюць некаторычас у цяпле. Калі ягады пабялеюць альбо пажаўцеюць, іх выціскаюць, працэджваюць і ў шчыльна закаркаваным барыле выносяць сок на моцны мароз. Па часе з лёду — ён утвараецца з адных

вадзяных часцінак — зліваюць найбольш канцэнтраваную вадкасць, што не замерзла. Яе запраўляюць цукрам для лікёру ці гарэлкі, а калі настоіцца, дыстылююцьяк звычайна. Гэткія наліўкі цудоўныя, да іх льга дадаць трохі экстрактуз вострых прыпраў (*глядзі рэцэпт вішнёвай наліўкі*).

ЯК ЗА НЕКАЛЬКІ ГАДОЎ ПРЫГАТАВАЦЬ ДОБРА ВЫТРАМАНУЮ ГАРЭЛКУ

У бочку, змацаваную жалезнымі абручамі, наліваюць на вінны раствор чыстую гарэлку, двойчы перагнаную з жыта, а не з бульбы,без чужога непрыемнага паху. Пасудзіну моцна забіваюць і закопваюць у пясчаную глебу так глыбока, каб недзе на паўтара локця над ёй месціўся слой глебы. Праз тры-чатыры гады гарэлка ў бочцы будзе добрай і настоянай, нібыта яна захоўвалася ў склепе пятнаццаць гадоў. Хто ж не хоча валэндацца з закопваннем бочкі ў зямлю, можа трымаць пітво ў склепе, аднак тады патрабуецца больш часу для настойвання.

Некаторыя наліваюць гарэлку на раствор араку, але яна тады мае нейкую вязкасць і чужы пах. Добра, ставячы ў склеп, наліць яе на сушаныя яблыкі ці грушы, а таксама на гарбату, завараную і добра высушаную. Такая запраўка ўзмацняе гарэлку, знімае вязкасць і надае ей жаўтаваты колер.

Іншыя дабаўляюць яшчэ шкарлупіны лясных арэхаў. Сапраўды, ад іх гарэлка траціць непрыемны пах і ўжо праз год прыдатная для ўжывання. Але яна шкодная для здароўя, бо ўтрымлівае ў сабе шмат наркатычных і дурманлівых рэчываў.

РАБІНАЎКА (ГАРЭЛКА ВЕЛЬМІ КАРЫСНАЯ ДЛЯ ТЫХ, ХТО ХВАРЭЕ НА ГЕМАРОЙ)

Злёгку падмарожаныя ягады трохі падпякаюць на жалезнай блясе ў цёплай печы, заліваюць іх моцнай гарэлкай, двойчы перагнанай, каб яна толькі пакрыла рабіны, і ставяць на сонцы ці ў цяпле. Калі добра настоіцца, зліваюць вадкасць і ўжываюць, не запраўляючы цукрам.

Альбо кладуць сушаныя кветкі рабіны ў перагонны куб, заліваюць гарэлкай з чацвёртай часткай вады і пераганяюць як звычайна.

МАРДЗВІН

У фунце цукру качаюць лупіны з шасці лімонаў, парэзаных на кавалкі. Кладуць у слоік і ўліваюць кварту незбіранага малака. Чатыры неабіраныя лімоны рэжуць скрылёчкамі, льюць па бутэльцы добрага рому і віна і ставяць у цяпле ці на сонцы на тры дні. Калі вадкасць зробіцца мутнай і пачне гусцець, працэджваюць праз фланель, зліваюць у бутлю і трымаюць у цяпле, пакуль не ачысціцца цалкам. Тады напаўняюць ёю бутэлькі, асмольваюць іх і выносяць у склеп. Чым даўжэй мардзвін захоўваецца, тым будзе лепшы.

NB. Малако дабаўляюць толькі для ачысткі вадкасці, бо ўтвораны з яго тварог усмоктвае ў сябе ўсю каламуць.

ХАТНІ АРАК

Хаця прыгатаваны ў нас арак ніяк не можа параўнацца з тым, які прывозяць з Амерыкі, але зроблены апісаным ніжэй спосабам будзе да яго найбольш падобны.

Вельмі чыстую жытнюю гарэлку (не з бульбы) пераганяюць разам з вугалямі першы раз у вінакурні, а другі і трэці — у перагонным кубе (глядзі раздзел *Як гнаць спірт).* На кожны гарнец такога спірту бяруць два з паловай лоты віннага каменю (*Tartari rubri*) і столькі ж салетры. Усё таўкуць, насыпаюць на чыстую бляху і ставяць на распаленыя вугалі і прапальваюць, увесь час мяшаючы жалезным прутом. Калі астыне, здрабняюць у парашок і сыплюць у куб, дадаўшы яшчэ на кожны гарнец спірту па восем лотаў буйных разынак, якія папярэдне заліваюць варам і трымаюць у ім дваццаць чатыры гадзіны, а потым сцэджваюць праз сіта. Нарэшце, на кожны гарнец спірту дабаўляюць паўтары кварты вады, па паўлота размарыну, свежай сухой гарбаты, непрапаленага віннага каменю і салетры, а таксама шэсць лотаў чыстага бярозавага вугалю, гашанага чыстым пяском, а не вадой. Вугаль злёгку таўкуць. Пераганяюць вадкасць як звычайна, выліваюць першыя паўтары шклянкі алкаголю і адбіраюць на арак менш паловы колькасці ўлітай гарэлкі. Потым трохі аслабляюць моц гэтага спірту, дадаўшы на кожны гарнец яго па паўгарца вады, выліваюць у барыла на асадак ад араку і закаркоўваюць шпунтом як мага мацней. Трымаюць год ці больш, пасля зліваюць у бутлю зверху чыстую вадкасць. Калі колер яе недастаткова аракавы, падпраўляюць яго карамеллю, што гатуецца наступным чынам. Патоўчаны цукар замочваюць вадой, каб толькі растаў, і смажаць, пакуль не падрумяніцца —

стане паленым. Тады ў асобнай бутэльцы разводзяць яго аракам і дабаўляюць даастатняга напітку, каб набыў патрэбны колер.

Пасля фільтравання праз суконны мяшок арак разліваюць у бу тэлькі, не запаўняючы шыйку, закаркоўваюць іх і, асмаліўшы, закопваюць у глебу ў склепе ці прысыпаюць тоўстым слоем пяску. Праз год ён будзе прыгодны для ўжывання, аднак чым даўжэй пастаіць, тым стане лепшым. Неабходна толькі, каб у спірт не трапіў адгон. Дзеля гэтага разліваюць арак у розныя бутэлькі, каб потым не пераблытаць падазроныя з добрымі.

ЯБЛЫЧНАЕ ВІНО, ЦІ АНГЛІЙСКІ СІДР

Вінныя яблыкі разразаюць напалам і пакідаюць у кучы на дваццаць чатыры гадзіны ці трохі больш, што спрыяе іх хуткаму браджэнню. Потым ціснуць садавіну ў ступцы і нарэшце пад прэсам (як для водарнага алею) у шарсцяных мяшках з тонкай тканіны. Атрыманы сок ставяць у дзяжы на суткі, затым пераліваюць у вінныя бочкі, папярэдне пракураныя серай. Посуд накрываюць злёгку палатном ці шырокім канцом шпунта і, небоўтаючы, выносяць у склеп на два тыдні. Пасля акуратна і шчыльна затыкаюць шпунтом і трымаюць так да восені. Тады ўжо разліваюць сідр у бутэлькі, закаркоўваюць іх і асмольваюць.

Часта здараецца, што з-за моцнага браджэння сок у бочцы трохі асядае. Таму даліваюць свежы, што ўзбуджае новую ферментацыю і тым самым захоўвае сідр ад псавання і акіслення. Аднак не варта злоўжываць гэтым, лепш абмежавацца адным-двума разамі.

Льга таксама прыгатаваць яблычны сідр з чацвёртай часткі груш, але так робяць у канцы лета, а настойваецца ён у красавіку, з пачаткам руху соку ў дрэвах.

NB. Бутэлькі не павінны быць перапоўнены, бо могуць лопнуць Падчас першай ферментацыі, калі бочку закупорыць, вадкасць, якая бродзіць, здольна разарваць пасудзіну. Таму бяспечнейзакрыцьбочку няшчыльна, каб засталася адтуліна для выхаду паветра, і паступовапотым яе памяншаць. А як шпунт ужо выпірае, заткнуць цалкам.

Позна закаркаваны сідр будзе не вельмі добры і нешыпучы, страціць вуглякіслы газ. Прыгатаваны з летніх вінных яблыкаў, ён робіцца прыгодны для піцця праз шэсць месяцаў. А з кіславатай зімовай садавіны павінен часам захоўвацца некалькі гадоў, пакуль нестане вытрыманым.

NB. Жамерыны з яблыкаў заліваюць перакіпячонай рачной вадой.Гэты квасок прыемна піць у гарачыню.

ІНШЫ СІДР

Салодкія вінныя яблыкі, спелыя, рэжуць скрылікамі, выдаляючы з іх асяродак, нанізваюць на ніткі няшчыльна і сушаць на вольным паветры ў цяні. Затым сыплюць іх восем гарцаў у бочку ёмістасцю трыццаць пяць гарцаў, дабаўляюць яшчэ восем гарцаў сушаных груш. Пасудзіну запаўняюць рачной вадой, кіпячонай і астуджанай, і ставяць ва ўмераным цяпле на тры дні. Пасля выносяць у склеп і трымаюць там, не закупораную шпунтом, а толькі накрытую палатном, пакуль вадкасць не стане моцна брадзіць, а тады закаркоўваюць. Праз тры дні сідр ужо льга ўжываць. Можна таксама, што яшчэ лепш, разліць яго ў бутэлькі, аднак не перапаўняць іх. У кожную пасудзіну кінуць па восем ці дзесяць разынак і, добра асмаліўшы, закапаць бутэлькі ў пясок. Тэты іскрысты і смачны напітак з'яўляецца, як і папярэдні, добрым лякарствам ад камянёў.

Некаторыя для ўзбуджэння ферментацыі дадаюць кварту свежых дражджэй тады, калі вадкасць пачне брадзіць. Яе пакідаюць у сярэдне цёплым памяшканні адкрытую, пакуль не спыніцца браджэнне. Тады сцэджваюць праз чыстае палатно ў барыла, загадзя добра спаласнутае спіртам ці абкуранае серай. Кідаюць туды цэлае яйка і тры кавалкі белага нятоўчанага імбіру, шчыльна закрываюць, асмольваюць і трымаюць некалькі тыдняў. Пасля разліваюць сідр у бутэлькі, закупорваюць і засыпаюць пяском у склепе, паставіўшы іх з невялікім нахілам.

ВІНО З АГРЭСТУ ШЫПУЧАЕ, ПАДОБНАЕ НА ШАМПАНСКАЕ

Сорак фунтаў агрэсту, не зусім спелага, размінаюць, не расціраючы зярняты, і разбаўляюць у трыццаці двух фунтах рачной вады. Сумесь пакідаюць стаяць спакойна дваццаць чатыры гадзіны. Потым праз мяшкі моцна выціскаюць, палошчуць яшчэ раз вадой і працэджваюць. У гэтым саку разводзяць трыццаць фунтаў цукру і дадаюць столькі вады, каб атрымалася сумесь вагой у восемдзесят чатыры фунты. Усыпаюць яшчэ дванаццаць лотаў сырога віннага каменю і ставяць пасудзіну ў цяпле (50-60°С). Праз сорак восем гадзін, як пачнецца браджэнне (без дражджэй), зліваюць раствор у барылы, напаўняючы да самага верху. І ў далейшым захоўваюць іх поўнымі, каб пена магла сплываць. Потым пераносяцъ посуд у

халодны склеп, дзе віно яшчз некаторы час будзе брадзіць, а пасля барылы шчыльна затыкаюць. У студзені ўжо льга зліць напітак з мутнага асадку. Калі на той час віно яшчэ залішне салодкае, трэба пакінуць яго ў барылах і моцна варушыць, каб зноў іграла. Тады яно зробіцца падобным на шампанскае.

Хто хоча, каб віно заставалася салодкім і моцна пенілася, няхяй дасць дзесяць фунтаў цукру звыш адмераных трыццаці. У супрацьлеглым выпадку бяруць толькі дваццаць пяць.

Калі не заткнуць хутка бочку, віно не будзе шыпець, бо вуглякіслы газ з яго выдаліцца. Таму, уносячы яго ў склеп, неабходна хацяб злёгку закрыць, а калі не вырве шпунт, можна ўжо і моцна забіць яго.

ВІНО З ПАРЭЧАК

Добра паспелыя ягады збіраюць у поўдзень і выстаўляюць на некалькі гадзін на сонца. Потым мнуць іх на густым рэшаце над дзяжой, дабаўляюць па шэсць фунтаў цукру на шэсцьдзесят фунтаў соку і столькі ж вады, каб паменшыць ліпкасць, гэта значыць каля дзесяці фунтаў. Пасля боўтаюць пасудзіну хвілін пятнаццаць, накрываюць яе палатном і прыціскаюць бляхай ці дошкай. Няхай стаіць ва ўмерана цёплым, але не гарачым месцы да таго часу, пакуль, моцна перабрадзіўшы, вадкасць не пачне асядаць. Тады зліваюць яе ў барылы і выносяць у склеп. Затыкаць іх трэба, захоўваючы апісаныя вышэй перасцярогі. Толькі пасля таго як сок у барылах пачне апускацца, належыць даліваць такім жа сокам, пакінутым у асобнай пасудзіне.

З чырвоных ягад атрымаецца чырвонае віно, а з белых — белае.

ВІШНЁВАЕ ВІНО

Мнуць салодкую вішню ці чарэшню, дадаўшы да яе чацвёртую частку кіслай, так моцна на рашотах над якой-небудзь пасудзінай, кабразам з сокам працёрлася і сярэдзіна. Гады кідаюць туды гушчу зкостачкамі і старанна мяшаюць каля пятнаццаці хвілін. Пасля накрываюць пасудзіну палатном і ставяць яе у нехалоднае месца для браджэння. Адчуўшы пах віна, сок зліваюць, а асадак з костачкамі выціскаюць пад прэсам і зліваюць у бочкі для віна. Шпунтуючы іх, неабходназахоўваць меры перасцярогі, апісаныя у раздзеле аб прыгатаванні віна з агрэсту. Праз тры месяцы віно разліваюць у бутэлькі.

NB. Калі спачатку сок недастаткова салодкі, як прыгатаваны збольш кіслых вішань, сыплюць па шэсць лотаў цукру на кожную кварту соку. А калі не забрадзіў, дадаюць трохі дражджэй. Як няма віннайбочкі, льга у вішнёвы сок, што запраўляюць, дабавіць віннага каменю. Яго бяруць адзін лот на сем фунтаў вадкасці.

Аб молочных продуктах, вырабе масла і сыроў

ПАДЛІК ДАХОДУ АД КАРОЎ

Прыбытак ад адной каровы, якую ўтрымліваюць сярэдне, звычайна ў нас лічаць па адной шасцігарцавай фасцы малака (Фаска — драўляная дзежка з клёпак. — Рэд.), гэта значыць па пуду масла і па капе паўгарцавых сыроў[1]. Аднак хто сам вядзе сваю малочную гаспадарку, той мае ад яе непараўнальна больш. Колькасць малака, яго гушчыня і тлустасць залежаць ад пароды і целаскладу кароў, ад пачатковага іх гадавання, а таксама ад колькасці і якасці харчу, якім жывёлу кормяць. Таму кожная гаспадыня, прасачыўшы, колькі гарцаў малака надойваюць уранку і вечарам ад адной каровы, можа прыблізна вызначыць свой прыбытак ад малака. На гэтай аснове яна разлічваецца са сваімі слугамі. Але трэба звяртаць увагу на змяненне кармоў і пары года, калі карова дае не столькі багата малака.

Дзве перадойкі, гэта значыць каровы, што ў бягучым годзе не цяліліся, лічацца за адну дойную, калі здаюцца ў арэнду.

ПРОДАЖ СМЯТАНКІ І МАЛАКА У ГОРАДЗЕ

Таму, хто жыве недалёка ад горада ці мястэчка, непараўнальна выгадней прадаваць свежае малако, смятанку і кіслую смятану, чым масла і сыр (іх робяць толькі з малочных прадуктаў, якія не ўдалося збыць)[2].

Калі салодкае малако не прадалі, зрабіце гэта пасля таго, як яно злёгку скісне. Сцеражыцеся, каб не перакісла, бо тады і смак яго горшы, і сыроватка аддзеліцца, што надасць малаку выгляд залішне вадкага і вадзяністага.

Часцей за ўсё людзі хочуць купляць кіслае малако, калі яно хаця б часткова не змешана з тварагом. Не варта, аднак, дабаўляць у яго тварог перад дарогай, дома, бо пры перавозцы ўсё так перамяшаецца, што амаль і адзнакі тварагу ў малацэ не будзе. Лепш прывезці тварог у асобнай пасудзіне і ўжо на месцы палажыць яго ў малако. Тады ён застаецца ў кавалках, а гэта прыцягвае пакупнікоў.

Хто ж мае намер салодкае малако далека перавозіць, той не знойдзе іншага сродку часова прадухіліць яго скісанне, як перакіпяціць звычайным чынам.

---

[1] На пуд масла звычайна даюць паўгарца ці нават пяць фунтаў солі, а на капу сыроў кварту, што складае два з паловай фунты.

[2] Некаторыя нават на свой гаспадарчы расход лічаць за лепшае купляць гатовае масла, а ўсю сваю смятану прадаюць, упэўніўшыся, што так танней.

Смятанку ж, каб на ёй утварылася тоўстая плеўка для кавы, належыць перагатаваць у каструльцы. Калі вырасце, трэба разліць у плоскія гарнушкі і паставіць на агонь — няхай у кожнай пасудзіне зноў падымецца пенка. Пры гэтым неабходна асобна трымаць трохі сырой смятанкі. І як толькі ў гарнушках яна стане падыходзіць, наліць у кожны зверху сталовую лыжку сырой, а пасля зняць з агню. Тады пена будзе тоўстая, а смятанка — тлустая.

АБ МАЛАЧАРНІ

Месца размяшчэння малачарні найлепшае, калі яна звернута на поўнач. Зімой малочныя прадукты належыць утрымліваць у памяшканнях, якія ацяпляюцца, але не ў жылых, улетку ж — у халодным склепе, старанна ачышчаным ад зімовых запасаў, дзе не адчуваюцца чужыя пахі, бо малочныя прадукты імі легка насычаюцца і тым самым псуюцца. Таму перш чым занясць склеп пад малочныя вырабы, трэба выняць дзверы і вокны і, праветрыўшы так пару тыдняў, добра потым абкурыць запаленымі пучкамі саломы.

Найбольш прыдатная тэмпература ў малачарні, як зімой, так і ўлетку, — ад васьмі да дзесяці, а самая высокая — да дванаццаці градусаў па Рэамюру (Рэамюр Рэнэ Антуан (1683-1757) — французскі вучоны, які прапанаваў тэмпературную шкалу. 1°R роўны 5/4°С. — Рэд.). У самой малачарні нельга мыць і кіпяціць ніякі посуд. Біць масла і гатаваць сыры таксама лепш у іншым памяшканні.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З МАЛАКОМ

Калі маеш справу з малаком, неабходна захоўваць ахайнасць. Жанчыны, што гэтым займаюцца, самі павінны быць акуратнымі. Посуд, куды зліваюць малако, трэба штодзённа шараваць унутры і звонку шорсткай вяхоткай, мыць гарачай вадой і сушыць на сонцы ці ў цёплым пакоі.

Жанчыны, якія дояць кароў, мусяць чыста мыць рукі. Цягнуць вымя належыць не двума пальцамі, а ўсёй рукой. Калі на малацэ шмат пены, значыць, малочніца ўмее добра даіць. Перад даеннем варта абмыць у каровы вымя ад бруду і поту, а пасля выцерці яго сухім палатном, каб ад вільгаці саскі не трэскаліся.

Чалавек, які сочыць за дойкай, абавязаны часта правяраць, ці поўнасцю выдаены асобныя каровы, бо з-за неахайнасці ці ляноты малочніц жывёла траціць малако, дае яго ўсё менш і менш, а потым і зусім запускаецца без пары.

Надоенае малако трэба зліваць у чысты посуд праз палатно, якім ён шчыльна абвязаны, і як мага менш трымаць яго ў аборы паміж каровамі, асабліва ў гарачую пару. Пераносіць належыць па магчымасці не боўтаючы.

У малачарні зноў працэджваюць малако праз чыстае палатно (пасля кожнага ўжывання яго прамываюць, не дапускаючы, каб на ім засыхала малако), у высокія гаршкі, што ў нас называюць гладышамі, ці ў плоскія малочнікі[1] і пакідаюць тут жа альбо выносяць у склеп, не накрываючы, пакуль не астыне, гэта значыць на дзве гадзіны. Потым зачыняюць драўлянымі накрыўкамі ці абвязваюць палатном. Калі малако пастаіць без перасоўвання з месца на месца на працягу паўтарадвух дзён, смятана падымецца ўверх і аддзеліцца. Тады малочнікі пераносяць асцярожна, не боўтаючы, у больш цёплы пакой, які ацяпляецца ўзімку, а летам абаграецца толькі сонцам і паветрам[2]. Там малако скісне і згусне пад смятанай, што, у залежнасці ад цяпла, адбудзецца прыблізна праз дваццаць чатыры гадзіны. Смятану знімаюць шырокай плоскай лыжкай, бляшанай ці драўлянай, адразу ў бойку альбо, калі яе яшчэ недастаткова, каб збіць масла, у каменныя ці паліваныя гліняныя гаршкі. Посуд гэты належыць добра выпарыць, сагрэць на сонцы, а потым спаласнуць халоднай вадой. У ім смятану захоўваюць улетку на лёдзе, а зімой ва ўмерана цёплым месцы, дзе яна не замерзне, але і не прагоркне. Два, самае большае тры дні яе трымаюць перад тым, як біць масла.

Малако, з якога ўжо знялі смятану, трэбаператопліваць для сыроў. Але няхай пастаіць яшчэ ў цёплым пакоі, каб з яго начала выдзяляцца сыроватка.

---

[1] У плоскім, шырокім, а знізу звужаным гаршку смятана хутчэй і лепш збіраецца зверху і знімаецца, чым у высокім і вузкім. І той і іншы посуд выпарваецца наступным чынам. У гаршчок кладуць трохі старой саломы, вырванай са страхі, ці сухой травы (льга і свежай), напрыклад буквіцы, пальну, крапівы, расіцы і іншай, наліваюць яго вадой да паловы, кідаюць туды два ці тры распаленыя каменьчыкі, накрываюць іншым гаршком, перакуленым. Калі яны абодва гэтак некалькі хвілін папарацца, вышароўваюць той жа травой ці саломай, што ў іх ляжала. Пустыя выпараныя малочнікі лепш за ўсё ставіць на паліцы, звернутыя да сонца. Беручы для выкарыстання, іх неабходна спачатку прапаласкаць халоднай вадой, каб малако не садзілася ў нагрэтым на сонцы посудзе.

[2] Калі жадаеце сабраць салодкую смятанку, лепш трымаць малако толькі адны суткі, інакш яна будзе нясмачная.

ЗАХОЎВАННЕ АСЕННЯГА МАЛАКА НА ПРАЦЯГУ НЕКАЛЬКІХ ЗІМОВЫХ МЕСЯЦАЎ

Свежае малако ўліваюць у добра вылуджаную каструлю і ставяць на мароз. Калі замерзне, уносяць у цёплы пакой, каб сагрэлася трохі і пачало адставаць ад каструлі. Выняты камяк кладуць у драўляную неасмоленую пасудзіну, накрываюць і выносяць на холад. У выпадку патрэбы забіраюць у пакой з вечара. За ноч лёд растане і малако можна будзе ўжываць.

ЯК БІЦЬ МАСЛА

Маюцца два віды бойкі. Першая — гэта бочка, у якой льга збіць больш масла, і прытым хутчэй, але ў ёй цяжэй зменьваць павeтра. Лягчэй тое зрабіць у іншай бойцы, дзе масла б'юць пры дапамозе кружка з дзіркамі, замацаванага на палцы. Такой пасудзіне і належыць аддаць перавагу.

Пачынаюць біць звычайна зранку, асабліва летам, бо ля поўдня гарачыня перашкаджае працы. Бойку выпарваюць гарачай вадой, якую адразу ж зліваюць, а замест яе наліваюць халодную. Узімку халоднай вадой толькі палошчуць пасудзіну, а ўлетку — астуджваюць ею прынамсі гадзіну.

Паветра і тэмпература вельмі ўплываюць на выраб масла. Калі надта холадна, масляныя часцінкі цвёрдыя і не сашчэпліваюцца, а калі залішне цёпла, дык у час моцнага руху масляныя камячкі зноў растануць у маслёнцы, і масла давядзецца збіваць доўга.

Таму неабходна, як смятана халодная, разагрэць бойку: паставіць яе ў цёплым месцы ці апусціць у цёплую ваду настолькі глыбока, наколькі ў пасудзіне знаходзіцца смятаны. У адваротным выпадку трэба яе астудзіць халоднай вадой ці лёдам[1]. Аднак нельга разаграваць бойку ля агню, бо масла тады атрымаецца горкім.

Калі выпадкова ў смятану ўсыпалі цукар, паташ ці попел, амаль што ніколі не ўдасца збіць масла — сабраць яго ў цэлае.

Біць масла належыць моцна і роўна, а не то хутка, то павольна. Як на смятане ўжо з'явяцца камячкі, неабходна моцна біць кружком зверху, не мяшаючы і не пераліваючы смятану да дна, а толькі апускаць масла на дно, пакуль яно не збярэцца ў вялікія камякі. Калі ж масла аддзеліцца ад маслёнкі, яго вымаюць, маслёнку працэджваюць праз сіта, збіраюць на ім кавалачкі масла і, з'яднаўшы ўсе ў адзін

---

[1] З малака кароў-перадоек масла збіваецца цяжэй.

кавалак, заліваюць у місцы рачной вадой. Мыюць, расціраючы шырокай драўлянай лыжкай. Ваду зменьваюць на свежую, працэджаную праз палатно, пакуль яна не перастане быць мутнай. Так паўтараюць не менш чым дзевяць ці дванаццаць разоў. Як пачне адыходзіць зусім чыстая і празрыстая вада, гэта адзнака таго, што маслёнкі ў масле не засталося. Тады трэба моцна націснуць масла накрыўкай, каб выдаліць вільгаць. Потым раздзяліць яго на тонкія слаі, пасыпаць іх соллю, груба патоўчанай, і з ёй яшчэ расцерці, пасля чаго зноў зрабіць адзін кавалак. На сорак фунтаў масла, якое павінна ўжывацца на працягу аднаго года, даюць чатыры з паловай фунты солі, ці паўгарца на меру, папярэдне прамытай і высушанай. А на прызначанае для доўгага захоўвання бяруць солі больш, напрыклад пяць фунтаў.

Вада для прамывання масла ўлетку павінна быць халоднай. Зімой няхай пастаіць дваццаць чатыры гадзіны ў цёплым пакоі, каб зрабілася цёплай, як улетку ў рацэ.

Добра таксама, распластаўшы масла тонкімі слаямі, парэзаць яго ў розных нагірамках у шырыню і даўжыню тупым нажом, трымаючы лязо амаль што вертыкальна, або бляшанай лыжкай з нарэзкамі. Гэта робіцца дзеля таго, каб выцягнуць з масла ўсялякія валасы, прынамсі каровіну шэрсць, якая, нягледзячы на асцярожнасць пры нрацэджванні, часам трапляе ў малако — ці то праз цадзілку, зробленую з рэдкага палатна, ці іншым чынам.

Некаторыя, каб надаць лепшы смак маслу, прызначанаму для гарбаты ці снедання, дастаўшы яго з маслёнкі, апускаюць у толькі што надоенае малако, тады размінаюць, а потым мыюць у вадзе.

Складваць масла належыць як мага шчыльней, моцна ўтоптваць і націскаць невялікімі камякамі. Паміж імі не павінна быць дзірак і шчылін, куды можа трапіць паветра. Дно пасудзіны трэба пасыпаць соллю, а зверху на масла наліць добра пасоленай вады — на два пальцы вышэй над ім.

У каго ёсць каменныя ці паліваныя вялікія гаршкі, той зможа ў іх найлепшым чынам захоўваць масла. А хто такога посуду не мае, няхай трымае масла ў драўляных кадзях, лепш за ўсё букавых, дубовых, кляновых, нарэшце, альховых. Але ніколі не ў хваёвых, яловых ці зробленых з іншага смалістага дрэва, бо яны надаюць маслу свой пах.

У новую фаску некалькі разоў наліваюць вар, які застаецца там, пакуль не астыне. Потым яшчэ мыюць, вымочваюць у халоднай вадзе і праціраюць скрозь у сярэдзіне патоўчанай соллю альбо старанна абмываюць моцна пасоленай вадой — такой, каб у ёй плавала яйка. Наогул, посуд, ужываны раней, лепш за новы. Напоўненыя маслам апісаным вышэй спосабам дзежкі захоўваюць накрытымі ў халодным

склепе ці на памосце ў лядоўні альбо нават, калі інакш нельга, у не зусім цёплым свірне, аднак не павернутым на поўдзень.

Трэба вельмі пільна сачыць, каб салёная вада, налітая зверху на масла, не выцякала праз шчыліны кадкі. Дзеля ахайнасці звычайна пад накрыўку кладуць палатно. Аднак часта здараецца, што расол усмоктваецца ў яго і сцякае павольна на вонкавыя бакі пасудзіны. Хто гэта своечасова не заўважыць, той будзе мець зверху прагорклае масла. Таму палатно неабходна ўкладваць так, каб краі яго не выходзілі з сярэдзіны кадкі.

Калі расолу паменшае, даліваюць новы.

NB. Зімовае масла звычайна непрыгожае на выгляд і мае колер белага тлушчу. Некаторыя дзеля надання яму жаўтаватага колеру ўліваюць у смятану, што пойдзе на масла, трохі соку з жоўтай морквы ці з кветак наготкаў лекавых (Calendula officinalis). Толькі належыць засцерагацца, каб не атрымалася залішне цёмнае. Пашкоджанае і прагорклае масла льга часткова падправіць, прамываючы яго ў вадзе, якую некалькі разоў варта зменьваць, затым пасаліць і зноў шчыльна палажыць у гіасудзіну. Можна ператапіць яго, аб чым напісана ніжэй.

Безумоўна, добра прыгатаванае масла стаіць два ці тры гады і не псуецца, калі пры яго вырабе захоўваюцца ўсе наступныя ўмовы. Масла неабходна біць са свежай, непрагорклай смятаны, потым як мага лепей прамыць з выдаленнем усялякіх малочных часцінак і, нарэшце, добра перацерці з груба патоўчанай соллю, шчыльна злажыць, без дзірак, а зверху абавязкова заліць расолам і накрыць так, каб паветра да яго не даходзіла. Калі ў каго не хапае адразу масла на поўную фаску, няхай хаця добра прыцісне і зараўняе яго, а зверху нальe некалькі шклянак пасоленай вады. Перш чым пакласці ў кадку яшчэ масла, расол зліваюць.

ЯК НАЛЕЖЫЦЬ ЧЫСЦІЦЬ МАСЛА, КАБ ЯНО НЕ ГАРЧЭЛА І ЗАХОЎВАЛАСЯ НЕКАЛЬКІ ГАДОЎ

У луджаны кацёл наліваюць гарачай вады ўдвая больш па вазе, чым масла, і кладуць яго туды. На маленькім агні ўвесь час мяшаюць, пакуль масла не растопіцца ў вадзе. Тады знімаюць пасудзіну з агню і ставяць у халодным месцы. Калі масла застыне, робяць у ім маленькую дзірку ля сценкі катла, які нахіляюць, каб вада праз адтуліну адышла і сцякла. Яна будзе амаль белага колеру, гэта значыць што ў масле мелася шмат малочных часцінак. А паколькі за адзін раз масла не можа ачысціцца цалкам, варку трэба паўтарыць тры ці чатыры разы, пакуль вада не зробіцца чыстай і празрыстай.

Тады масла соляць і шчыльна- шчыльна ўкЛадваюць у гаршкі ці кадкі. Старанна закрыты посуд трымаюць у халодным, але не сырым месцы. Льга спадзявацца, што да чатырох гадоў не сапсуецца масла, зверху залітае моцна пасоленай вадой[1]. Таму яго добра браць у дарогу.

А хто так, як мы, літвіны, зведаў недахоп масла пасля мору скаціны ў 1844 годзе і хто прадбачлівы, той не ўпусціць магчымасці запасціся ім на некалькі гадоў. Калі расходаваць увесь час масла, прыгатаванае раней, льга захаваць выраблёнае пазней як запас на выпадак няшчасця і цяжкага становішча.

АБ СЫРАХ

ПРОСТЫЯ МЯСЦОВЫЯ СЫРЫ

Калі смятану збяруць, малако ў гаршках яшчэ трымаюць у цёплым пакоі, пакуль ад яго не пачне аддзяляцца сыроватка — яна выступіць зверху. Тады ставяць у сярэдне цсплую печ, напрыклад сорак градусаў па Рэамюру, альбо адразу пасля таго, як з яе дасталі хлеб, каб малако нагрэлася і ператварылася ў сыраквашу. Калі ж тапіць яго ў вельмі гарачай печы, дык сыр атрымаецца рыхлы, крохкі і нясмачны.

Павольна аттапіўшы тварог, яго вымаюць з печы і пакідаюць у гаршках, пакуль цалкам не астыне, што робіцца дзеля таго, каб разагрэтыя камячкі пры зліванні не сплывалі разам з сыроваткай. Як зусім ахалодае, зліваюць адразу з усіх гаршкоў у адзін мяшок. Пачакаўшы, пакуль сцячэ сыроватка, змяшчаюць яго на кухонную дошку, пакладзеную нахільна, трохі прыціскаюць зверху іншай дошкай і спачатку злёгку, а потым моцна каменем. Праз некалькі гадзін, калі ўся сыроватка сыдзе ў падстаўленую пасудзіну, тварог дастаюць, злёгку падсольваюць, засцерагаючыся моцна церці. Тады раскладваюць яго ў клінкі і зноў на колькі гадзін прыціскаюць дошкай з каменем.

NB. Хто любіць рыхлыя сыры, няхай тварог нікольکі не соліць, не перамешвае, а адразу кладзе ў клінкі. Пасля, выняўшы яго, зверху варта пасаліць ці закруціць у палатно і замачыць у моцна пасоленай вадзе на дваццаць чатыры гадзіны. Так належыць паўтарыць некалькі разоў.

Тым ці іншым спосабам прыгатаваныя сыры сушаць улетку на вольным паветры ў цяні, а зімой — у цёплым пакоі, але далека ад печы, на саломе. Сушаныя ж на сонцы ці паблізу ад печы, яны

[1] Ваду трэба пасаліць так, каб укінутае ў яе яйка плавала на паверхні.

трэскаюцца і крышацца. Як толькі з'явіцца цвіль, сыры абскрабаюць і абмываюць вадой. Каб зберагчы іх ад мух, трэба сушыць у кошыках, праз якія праходзіць паветра, ці прынамсі накрываць густой сеткай, інакш насякомыя ў сырах могуць адкласці яйкі. Сыры абавязкова часта пераварочваць, а высушаныя варта проста палажыць у гаршкі або аддзяліць саломай. Льга таксама посуд з сырамі, добра ўпакаваны, закопваць глыбока ў аўсяную салому. Некаторыя трымаюць іх у сухім жыце пасля абмалоту, але там яны залішне перасыхаюць. Наогул неабходна захоўваць сыры ў месцы не надта сухім і не надта вільготным. У першым выпадку яны робяцца празмерна цвёрдымі і сухімі, у другім — легка гніюць. Калі пакрыюцца цвіллю, можна адмыць іх сыроваткай, моцна пасаліць, а потым добра высушыць на паветры, пераварочваючы на абодва бакі.

СУХІЯ СЫРЫ, ШТО ЛЁГКА РЭЖУЦЦА

Малако, злёгку адтопленае, трохі студзяць, працэджваюць праз мяшок. Калі сыроватка сцячэ, тварог вымешваюць, як звычайна, з соллю. Потым робяць сыры, трымаюць два дні ў мяшках пад прэсам, а пасля раскладваюць на паліцы і адразу накрываюць густым палатном, каб не праходзіла паветра. У пакоі, дзе яны ляжаць, нельга адчыняць вокны і паліць печ. Штодзённа пераварочваюць сыры на іншы бок, пакуль на іх не з'явяцца грыбы цвілі, а пах не зробіцца моцным і непрыемным, што будзе не раней чым праз два-тры тыдні. Тады здымаюць палатно, няхай цвіль трохі зачарсцвее, а затым мыюць сыры ў добра нагрэтай сыроватцы (каб цяжка было трымаць руку), два ці тры разы зменьваючы яе, пакуль сыры не стануць чыстымі. Пасля зноў раскладваюць іх у тым жа самым пакоі на сухіх і чыстых паліцах, але ўжо не накрываюць палатном і ўпускаюць трохі вольнага паветра. Два разы ў дзень абавязкова пераварочваць. ГІравяленыя гэткім чынам сыры захоўваюць у сухім жыце. За гадзіну перад ужываннем абмываюць у дзвюх ці трох гарачы Х водах і даюць ім трохі прасохнуць.

Калі сыры абмываюць у сыроватцы падчас прыгатавання і ў вадзе перад ужываннем, ніколі нельга саскрабаць цвіль нажом ці пальцам, лепш злёгку абціраць далонню.

Такія сыры лепш за ўсё рабіць пасля святога Пятра. Яны атрымліваюцца сухія, але ў сярэдзіне мяккаватыя, і іх льга тады рэзаць, як галандскія. Прыгатаваныя інакш залішне перасыхаюць, становяцца крохкімі і не рэжуцца.

МЯСЦОВЫЯ ТЛУСТЫЯ СЫРЫ

Дадаюць у малако трэць смятаны ці зусім не знімаюць яе з малака і добра размешваюць. Потым, трохі адтапіўшы, як гаварылася вышэй аб простых мясцовых сырах, паступаюць цалкам у адпаведнасці з апісанымі правіламі. Альбо збіраюць з усіх гаршкоў падсмятанак — тое, што знаходзіцца паміж малаком і смятанай — адтопліваюць яго і робяць сыры накшталт згаданых, падсыпаючы ў сярэдзіну соль ці толькі звонку солячы. Некаторыя любяць дабаўляць кмін.

NB. Адтопліваючы малако, трэба асабліва засцерагацца моцнага цяпла, інакш шмат тлушчавых, масляных часцінак, што расталі ад гарачай тэмпературы, адыдуць з сыроваткай, а сыр зробіцца поены.

ШВЕЙЦАРСКІ СЫР

Сычужына, якая спрыяе згусанню салодкага малака, № 1. Ад толькі што зарэзанага цяляці бяруць страўнік, які кухары называюць слязком, старанна мыюць і вымочваюць гадзіны тры ці чатыры ў моцным воцаце. Потым палошчуць яго ў сыроватцы, добра націраюць соллю ўнутры і звонку. Нарэшце расцягваюць на кавалках рашчэпленага дрэва, сушаць як мага лепш і пакідаюць у сухім месцы.

За тры ці чатыры гадзіны перад адтопліваннем малака на сыр кладуць страўнік у кіслую або свежую сыроватку і трымаюць у цяпле. Сыроватку гэтую завуць сычужкай і льюць яе ў малако свежага ўдою для таго, каб яно ператварылася ў тварог.

NB. Адзін страўнік льга ўжываць тры разы для запраўкі сыроваткі, трэба толькі заўсёды, выняўшы з яе, добра яго нацерці соллю, расцягнуць і засушыць.

Сычужына № 2. Цялячы страўнік старанна мыюць і націраюць соллю ўнутры і зверху. Праз два ці тры дні тое ж паўтараюць, а потым расцягваюць, засушваюць і хаваюць.

Калі спатрэбіцца, неабходна ўзяць гарнец кіслага малака, столькі ж салодкага, змяшаць усё разам і ў гаршку паставіць у цёплую печ, каб аддзялілася сыроватка. Тады яе зліць у асобную пасудзіну, палажыць туды страўнік і пакінуць, пакуль сыроватка не будзе ўжыта для згусання малака на сыр.

Прыгатаванне саміх сыроў. Свежага, толькі што надоенага малака чатыры гарцы, да якога дадаюць смятанку, сабраную з вячэрняга ўдою такой жа колькасці, ставяць у медным луджаным катле на маленькі агонь. Калі малако зробіцца трохі цяплей за сырадой, у яго дабаўляюць паўгарца сычужкі, апісанай пад № 2, і мяшаюць

драўлянай лапаткай, пакуль яно не згусне і не аддзеліцца ад сыроваткі. Потым кацялок знімаюць з агню, сыроватку зліваюць, рэшткі яе выціскаюць з масы асцярожна, каб не раздзяліць і не сціснуць, бо ад гэтага залежыць сітаватасць сыру. Пасля выкладваюць масу ў форму, засланую тонкай намочанай старызнай. Пасудзіна гэта драўляная, чатырохгранная, даўжынёй у шэсць цаляў, а шырынёй — у чатыры, вышыні можа быць любой. Знізу яе прасвідравана пяць дзірак, праз якія сцякае сыроватка.

У форме сырную масу прыціскаюць дошкай, таўшчынёй у чатыры цалі, і каменем — спачатку не вельмі цяжкім, а потым усё больш і больш цяжэйшым, бо сыр пачне асядаць. Трымаюць так да таго часу, пакуль ён не зацвярдзее і не сцячэ з яго сыроватка, што адбудзецца не раней як праз дваццаць чатыры гадзіны. Тады сыр вымаюць, з усіх бакоў націраюць дробнай соллю і кладуць у кошык, праз які праходзіць паветра, а мухі не могуць туды трапіць. Штодзённа двойчы сыр пераварочваюць і ў першыя дні націраюць соллю. Праз некалькі тыдняў гэты сыр вагой у два фунты ўжо прыдатны да стала і нічым не адрозніваецца ад швейцарскага. Ён можа захоўвацца больш чым два гады, калі знаходзіцца ў трохі вільготным месцы.

Лепш за ўсё ўдаюцца гэткія сыры ў маі і чэрвені. Зімовыя таксама смачныя, але яны несамавітыя і без дзірак[1].

Мне часам удаваліся такія сыры, але я іх рабіла з трайной колькасці малака і смятанкі, бо залішне маленькія хутка перасыхаюць. Але тады варта абвязаць сыры анучамі, намочанымі ў піве, і праз два-тры дні яны стануць мяккімі.

Рыхтавала я сыр і трохі па-іншаму. Напярэдадні забіваюць цяля, дастаюць страўнік і адразу прамываюць, а трохі пасаліўшы, замочваюць у кварце цёплай вады і выносяць ў халоднае месца. У наступны ранак ставяць на жывёльным двары трынаццацігарцавы цэбар з цёплай вадой. Яго напаўняюць перад тым, як намерваюцца наліць свежы ўдой, адразу ж дабаўляюць туды ваду, у якой быў замочаны цялячы страўнік (не зважайце на непрыемны пах), і пакідаюць яго на жывёльным двары, накрыўшы кажухамі і выставіўшы на сонца, пакуль не адцзеліцца малако, што адбудзецца праз некалькі хвілін пры пастаянным памешванні. Тады цэбар пераносяць у пакой. Тры ці чатыры жанчыны на валасяныя сіты, пастаўленыя над квашнямі, бяруць з цэбра па глыбокай талерцы скіслага малака і ціскаюць кожная на сваім, колькі магчыма, тварог, каб старанна выдаліць

[1] Прыгатаванне гэткіх сыроў невыгоднае і дарагое зімой, бо тады няшмат малака надойваюць.

сыроватку. Але трэба захоўваць асцярожнасць і не церці сырную масу, бо ад гэтага будзе залежыць наздраватасць сыру.

Тварог, гэткім чынам аддзелены ад сыроваткі, кладуць у двухгарцавую форму з некалькімі дзіркамі ў дне, засланую сурвэткай. Потым канцы сурвэткі дастаюць наверх, сыр прыціскаюць дошкай з каменем у трыццаць фунтаў. Цяжар паступова павялічваюць.

Назаўтра выняты сыр пасыпаюць сухой дробна патоўчанай соллю, даючы столькі, колькі можа яе на паверхні сыра ўтрымацца. Затым абвязваюць сурвэткай і трымаюць у пакоі, замяньваючы яе кожны раз, як толькі зробіцца вільготнай. Спачатку так паўтараюць некалькі разоў у дзень, пасля ўсё радзей. Калі пазней з'явіцца цвіль, яе ачышчаюць, а сыр соляць зноў і прасушваюць на паветры. Захоўваюць у жыцце два гады. Але ўжо праз тры месяцы яго льга есці.

NB. Цялячы страўнік можна выкарыстаць другі ці нават трэці раз. Калі сыр будуць рабіць заўтра, страўнік заліваюць вадой, а на больш доўгі тэрмін яго засушваюць.

САЛОДКІ ТЛУСТЫ СЫР

Салодкае малако, не зняўшы смятанку[1], злёгку грэюць, паставіўшы ля агню, каб яно было трохі цяплейшае за свежы надой, і дабаўляюць крыху сычужкі. Затым перамешваюць, пакуль не аддзеліцца тварог[2]. Тады зліваюць крыху сыроваткі, а тварог у мяшку ці ў сурвэтцы кладуць пад прэс, гэта значыць пад дошку, прыціснутую каменем. Праз восем-дзесяць гадзін вымаюць, соляць звонку дробнай соллю ці ўкручваюць у хустку, намочаную ў салёнай вадзе.

Два, тры і нават чатыры дні такія сыры ядуць свежымі, пакуль яны не пачнуць гарчэць. Тады іх засушваюць у цяні, укруціўшы ў старызну, якая мокла ў салёнай вадзе дваццаць чатыры гадзіны. Сыры штодзённа пераварочваюць на іншы бок. Льга іх, ужо сухія, загарнуць на гадзін колькі ў палатно, намочанае ў піве, што надасць сырам жаўтаваты колер, мяккасць унутры і вонкавы прыемны выгляд. Некаторыя сыплюць яшчэ кмін і соль уся рэдзіну.

---

[1] Хто хоча мець больш глусты сыр, можа дадаць смятанкі, сабранай з такой жа колькасці малака і роўнай той, з якой робяць сыр. А хто любіць менш тлусты, няхай збярэ палову смятанкі.

[2] На тры гарцы малака льга ўзяць паўшклянкі ці трохі больш сычужкі № 1, іншай жа бяруць звыш таго і не гэткай кіслай.

САЛОДКІ СЫР, ПАДФАРБАВАНЫ СУНІЦАМІ ЦІ МАЛІНАМІ

Ён асабліва патрэбны для асвячэння да свята. Салодкі тварог для такога сыру гатуюць накшталт папярэдняга. Калі сыроватка з тварагу пад гнётам зусім сцячэ, яго выкладваюць на блюда і дадаюць столькі сіропу малінавага, сунічнага ці вішнёвага, колькі неабходна, каб сыр насыціўся іх смакам і пахам. Размешваюць моцна і раўнамерна, а як колер не атрымаўся прыгожы — ружовы, тады льга зрабіць яго больш насычаным, разбавіўшы вадкі кармін (глядзі вышэй).

Потым выкладваюць тварог на сурвэтку, дзе льга для ўпрыгожання скарыстаць якія-небудзь узоры: маладзенькія лісты буйміны, руты ці пятрушкі. Пасля сурвэтку моцна завязваюць і зноў прыціскаюць прэсам у халодным месцы.

Праз некалькі гадзін, не пазней чым на наступны дзень, сыр падаюць на стол, бо ён хутка пачынае гарчэць. Хіба што на лёдзе можа захоўвацца адзін ці два дні.

СМЕТАНКОВЫ СЫР, БЕЗ АГНЮ АДТОПЛЕНЫ, ЯКІ ЎЖЫВАЮЦЬ НА СНЕДАННЕ

Паўгарца густой свежай смятаны зліваюць у новую шчыльна сатканую сурвэтку, завязваюць яе над самай смятанай і адразу кладуць у ямку, выкапаную ў чорнай тлустай, а не пясчанай глебе на паўлокця глыбінёй. Зверху накрываюць згорнутым удвая палатном, каб зямля не насыпалася ўсярэдзіну. Потым засыпаюць ямку вынятай з яе зямлёй, моцна яе прыціскаюць і топчуць нагамі, а зверху кідаюць каменне. Праз дваццаць чатыры гадзіны асцярожна дастаюць сыр, каб не зламаць і не забрудзіць зямлёй.

Сыр атрымоўваецца далікатны, яго адразу ядуць, бо пасля ён псуецца і гарчэе.

ЗЯЛЁНЫ СЫР

Націраюць на тарцы наш просты сухі сыр, а потым прасейваюць праз тонкае сіта. Гэтага парашку ўсыпаюць чатыры фунты ў даёнку. Трыма днямі раней таўкуць у ступцы ліст хрэну, выціскаюць з яш на палатно як мага мацней сок і даюць настаяцца. Затым зліваюць вадкасць, што збярэцца зверху, а густаваты сок, аселы знізу, размешваюць напалам з квартай густой смятаны. Усё выліваюць на цёрты сыр, старанна мяшаюць, даводзячы да гушчыні звычайнага тварагу. Тады дабаўляюць да гэтай масы чатыры лоты патоўчанага і праз густое сіта

прасеянага зелля Fenum grecum і ў закрытай пасудзіне ставяць на дванаццаць гадзін у не вельмі цёплае, але і не халоднае месца. Назаўтра, калі сыр разбухне, а таксама загусцее, зноў робяць яго больш вадкім: заліваюць смятанай, разведзенай густым сокам хрэну. Адначасова сочаць, каб маса была не гусцей і не радзей, чым звычайны тварог для сыроў. Шэсць дзён трымаюць яе ва ўмерана цёплым месцы, мяшаючы па два разы ў дзень і дадаючы смятану, запраўленую сокам хрэну, столькі разоў, колькі сыр будзе рабіцца залішне сухім. Нарэшце яго ў мяшку кладуць пад лёгкі прэс, а потым, не вымаючы з мяшка, вешаюць у цяні на ветры, пакуль зусім не высахне.

Некаторыя запраўляюць сыр парашком з насення палявога кміну ці сушанай руты альбо кучаравай мяты. Але ў звычайны, вядомы ў нас у гандлі сыр дабаўляюць Fenum grecum.

Аб тым,
як малоць муку
і розныя крупы,
а таксама
аб выпечцы хлеба
і здобы

АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ АБ ТЫМ, ЯК МАЛОЦЬ МУКУ

Найперш збожжа ачышчаюць ад іншага зерня і насення: веюць і паддзімаюць або апускаюць яго ў ваду, на паверхню якой усплывуць непатрэбныя лёгкія зярняты і смецце, што потым выдаляюцца пры дапамозе сіта. Затым мыюць у рашотах дачыста, лепш за ўсё ў цякучай вадзе, і сушаць на разасланых вялікіх палотнах, пажадана на паветры і сонцы. Пры неабходнасці робяць гэта ў добра нагрэтым памяшканні, часта пераварочваючы і перасыпаючы збожжа, каб хутка высахла і не саладзілася.

Хлебнае зерне, прызначанае для памолу, павінна мець нейкую ступень вільготнасці. Перасушанае, яно не толькі моцна пыліць, ад чаго здараюцца страты ў муцэ, але і перагарае ад нагрэву пад жорнамі. Нават вотруб'е дробна расціраецца, засмечвае муку, і яна становіцца не вельмі прыгожай і чыстай. Калі ж зерне залішне сухое, але чыстае і мыць яго не трэба, як, напрыклад, тое, што мылі восенню для ўжывання зімой і ў запас, а потым высушылі, перад засыпкай у млынавую скрыню яго апырскваюць вадвй і добра размешваюць, каб стала роўна вільготным. Аднак сырое малоць таксама нельга, бо тады зярняты ці зусім не расціраюцца ці расціраюцца дрэнна, а таму мука атрымаецца грубай і ў час прасейвання будзе забіваць дзірачкі ў сіце[1].

Млынар мусіць уважліва сачыць за тым, каб паміж жорнамі не трапляла надта многа збожжа, бо вялікая колькасць яго добра не змелецца. Не варта таксама верхні камень апускаць вельмі нізка і пава-рочваць яго залішне хутка — ад гэтага мука перагарае і набывае непрыемны смак. Пасля таго як з зерня жорнамі злёгку здзярэцца шалупінне, яго прасейваюць праз сіта. Такое зерне ў нас называюць ашатраваным. Хлеб ці здоба з яго выглядаюць непараўнальна бялей, чым са змолатага без захоўвання гэтай перасцярогі.

Збожжа насыпаюць у скрыню, адтуль яно трапляе паміж жорнамі, дзе расціраецца, потым плыве на густое сіта, праз якое высейваецца тонкая мука. Грубая не можа прайсці праз сіта і разам з вотруб'ем збіраецца ў першай скрыні. Вялікія часцінкі апынаюцца зноў у насыпной скрыні. Тое ж самае паўтараецца, пакуль не аддзеліцца ўся мука, і толькі вотруб'е, гэта значыць шалупінне ападзе ў названую

[1] Ніколі не трэба сыпаць у новыя жорны хлебнае зерне, прызначанае для мукі лепшай якасці, бо ў яе трапіць шмат грубага пяску. Лепш абдзерці млынавы камень на збожжы, якое мелюць для свіней і птушкі.

скрыню. Таму ашатраванае зерне тры, чатыры і да шасці разоў, а то і больш ссыпаецца ў скрыню, перш чым перамелецца ў муку.

Калі млынар у самым пачатку апускае камень нізка, ён атрымоўвае муку цудоўную, потым сярэднюю, а пад канец грубую. Льга і іншым спосабам здабыць муку грубую і тонкую, менавіта падымаючы камень вышэй пры першай засыпцы і апускаючы яго потым. Тады абатруцца толькі самыя кончыкі зярнятак, і шалупінне, што збіраюць асобна, і зноў мелюць. Першай пойдзе мука больш грубая, а пасля — цудоўная, а пад канец — зноў грубая. Наколькі яна будзе тонкай, залежыць галоўным чынам ад сіта, якое, калі рэдкае, прапускае з мукой і вотруб'е.

Есць тры гатункі жытняй мукі: цудоўная, гэта значыць пытляваная, падсіткавая і чорная. Рассартаваную муку трэба рассыпаць на палатне і прасушыць у памяшканні, дзе праходзіць паветра. Яе належыць часта мяшаць і перасыпаць лапаткай, потым яшчэ раз прасеяць праз сіта і ссыпаць альбо ў мяшкі, альбо ў скрыні ці кадушкі, куды палажыць некалькі камянёў, добра прасушаных у печы, бо яны ўсмоктваюць у сябе ўсялякую вільгаць.

Адзнака дабраякаснай мукі такая: яна прыліпае да рук, а сціснутая ў пальцах моцна прыклейваецца да іх.

ПШАНІЧНАЯ МУКА

Яна павінна быць жаўтаватай, а не белай. Купляючы яе, неабходна спрабаваць, ці не патыхае кіслатой або тухляцінай. Калі робяць муку ў сваёй гаспадарцы, бяруць зерне добра вымытае і ашатраванае (абдзёртае ад шалупіння), Мелюць пшаніцу, як і жыта, і раздзяляюць муку на тры сарты: цудоўная — самая тонкая, сярэдняя і зусім грубая. Два апошнія гатункі льга змяшаць разам для другараднага скарыстання. Вотруб'е ўжываюць на розныя хатнія патрэбы, менавіта для вырабу з іх крухмалу, на корм птушцы і жывёле, а таксама для прання каляровых рэчаў.

Нельга дакладна вызначыць суадносіны колькасці мукі і вотруб'я з пэўнай меры пшаніцы. Залежыць гэта галоўным чынам ад сорту зерня, а таксама ад спосабу памолу. Напрыклад, непараўнальна больш атрымаецца мукі і менш вотруб'я, калі апошняе змалоць дробна, бо ў такім выпадку шмат яго змешваецца з мукой і тым самым горшай мукі будзе больш, і наадварот, як вотруб'е змолата груба, тады многа мучных часцінак трапляе ў вотруб'е: мука выходзіць танчэйшая, але колькасна яе менш.

Дробнае зерне, пакрытае тоўстай абалонкай, дае менш мукі, а больш вотруб'я. З буйнога ж збожжа з тонкім шалупіннем мелецца больш мукі.

Адпраўляючы ў млын, зерне трэба ўзважыць, як і прывезеную колькасць мукі і вотруб'я. Нешта неабходна адлічыць на страты і пыл.

ГРЭЦКАЯ МУКА

Крыху падсушваюць грэчку і, абадраўшы часткова шалупінне ў жорнах, правейваюць на рашотах, а тады зноў усыпаюць у скрыню і легка пускаюць камяні. Зерне кожны раз прасейваюць і правейваюць на рашотах і датуль адсыпаюць у скрыню, пакуль шалупінне не абатрэцца і не выйдуць буйныя крупы. Тады, апусціўшы камень трохі ніжэй, мслюць грэчку ў муку, што вельмі прыдатная для скарыстання на кухні. Горшую ж льга атрымаць з мочаных дробных грэцкіх круп. Яна ўжо не будзе гэткай белай і не дасць пышнага цеста.

Такую ж муку робяць хутка для кухонных патрэб з чыстых белых круп, якія таўкуць у ступцы, трохі апырскаўшы вадой, каб не пераграэліся і не перагарэлі. Потым прасейваюць яе праз густое сіта, а больш буйныя часцінкі яшчэ таўкуць, каб прасеяліся ўсе.

БУЛЬБЯНАЯ МУКА

Ужываецца яна не толькі як кухонная прыправа, але і як горшы крухмал.

Добра вымытую бульбу абіраюць і труць на тарцы, потым кладуць у рэшата, паліваюць вадой над пасудзінай, перамешваючы і выціскаючы, пакуль будзе ліцца белая вада. Калі яна ўжо пойдзе чыстая і празрыстая, макуху выкідваюць свінням ці робяць крупы (глядзі ніжэй). Крухмал жа, які сплыў разам з вадой, асядае на дно пасудзіны і цалкам аддзяляецца ад вады. Тады яе зліваюць, асцярожна нахіліўшы на бок пасудзіну, а на аселы і густы крухмал наліваюць трохі чыстай вады і рукой ці лапаткай мяшаюць, пакуль крухмал не растворыцца і не забеліць яе. Цяпер колькасць вады павялічваюць, увесь час перамешваючы і боўтаючы. Нарэшце, працэджваюць праз рэдкае сіта і пакідаюць, каб крухмал цалкам апусціўся на дно, а вада над ім ачысцілася. Пасля яшчэ яе зверху зліваюць і спалосквають крухмал новай вадой. Гэта паўтараюць колькі разоу — вада, якую мяняюць, мусіць стаць зусім празрыстай, без усялякага колеру, а мука — белай. Зліваючы ваду ў апошні раз, трэба злёгку ссунуць рукой верхні шэра-

ваты слой крухмалу, што ўтвараецца над чыстым асадкам, бо ён можа пашкодзіць і забрудзіць усю муку.

Чыстую муку выкладваюць на палатно, якое выціскаюць і выкручваюць, пакуль яно не ўсмокча ў сябе першую вільгаць з яе. Затым сушаць муку на іншым сухім палатне ў цяні на паветры, пераварочваючы і расціраючы камякі.

ПШАНІЧНЫ КРУХМАЛ

Добра прамытую на рашотах пшаніцу мочаць у рачной вадзе, пакуль яна зусім не размякне і не пачне пры расціранні ператварацца ў малочны сок, што настане толькі праз некалькі дзён. Тады высыпаюць яе ў мяшок з груба сатканага, рэдкага, але чыстага палатна, расціраюць як мага мацней рукамі ці топчуць нагамі спачатку без вады. Як пачне выцякаць белы малочны сок, яго зліваюць у пасудзіну. Потым на мяшок льюць патроху ваду, працягваючы таптаць і ціскаць, а забеленую ваду працэджваюць праз сіта. Робяць так да таго часу, пакуль вада не пацячэ чыстая і празрыстая, а зерне льга будзе раздушыць і расцерці[1].

Калі крухмальная вада на працягу дваццаці чатырох гадзін настоіцца, увесь крухмал асядзе на дно, у чым можна ўпэўніцца, убачыўшы, як вада стала зусім празрыстай. Яе апускаюць праз адтуліну ў пасудзіне, гэта значыць вымаюць шпунт, а пры адсутнасці такой дзіркі асцярожна нахіляюць пасудзіну на бок. На крухмал жа наліваюць свежую ваду. перамешваюць рукой ці лапаткай і пакідаюць на дваццаць чатыры гадзіны. Гэта паўтараюць, пакуль злітая вада не зробіцца зусім празрыстай і без усялякага чужога колеру. Кожны раз абавязкова легка ссоўваюць рукой слой шэраватага крухмалу, што збярэцца над чыстым асадкам, інакш ён забрудзіць муку. Як ужо згадвалася, з атрыманай мукі ў вялікіх кавалках палатна выціскаюць першую вільгаць, а потым яе сушаць нл вольным паветры ў цяні, бо ад сонца яна па- жаўцее.

Фабрычным жа спосабам пасля выдалення слою шэраватага крухмалу — яго сушаць асобна — лепшы ў той пасудзіне, дзе ён і асеў на дно, накрываюць грубым у некалькі столак згорнутым палатном. Яно павінна ўсюды прылягаць да паверхні крухмалу, тады будзе ўсмоктваць з яго вільгаць і выдаляць яе. Калі палатно прамокне, яго дастаюць, выкручваюць і зноў рассцілаюць на крухмал, пакуль не выцягнецца ўся вільгаць.

---

[1] Пшанічную макуху скормліваюць птушцы, каровам ці свінням.

Загусцелы крухмал разразаюць на палоскі, раскладваюць на дошках, каб дасыхаў на вольным паветры ў цяні, час ад часу пераварочваюць. Праз некалькі дзён на яго паверхні ўтворыцца абалонка, што легка здымаецца нажом. Яе расціраюць у парашок і ўжываюць як гаршы крухмал разам са знятым раней з асадку.

Такі крухмал мы робім таксама з пшанічнага вотруб'я. У пасудзіне, поўнай вады, яго моцна перамешваюць лапаткай, пакуль не ператворыцца ў вадкі раствор, які пакідаюць стаяць, каб трохі падняўся і забрадзіў. Адначасова піхаюць на дно выплыўшае на паверхню, бо можа перасохнуць. Калі ж увесь раствор, што вырас, пачне асядаць, значыць, браджэнне скончылася. Тады яго зліваюць у мяшок над пасудзінай і выціскаюць, паліваючы вадой, накшталт апісанага вышэй. Усе далейшыя дзеянні гэткія ж, як і з крухмалам з мочанай шпаніцы. Каб ён не вымярзаў з бялізны, яго трэба трохі пасаліць.

РУМЯНАЯ МУКА, ПАДОБНАЯ Ў СТРАВАХ НА ШАКАЛАД

Пасля таге як жытні хлеб дастануць з печы, пшанічную муку, тонкім слоем насыпаную на блясе, падпражваюць да прыгожага залаціста-румянага колеру. Яе льга прыгатаваць у запас і трымаць у сухім месцы, аднак у свежай больш моцны пах — ён нагадвае шакаладны. Бляха, на якой падпякаюць муку, не павінна быць тлустай, бо ў адваротным выпадку мука прыстане да яе, пачарнее і страціць смак.

ГРЭЦКІЯ КРУПЫ

Трохі падсушыўшы, грэчку аша троўваюць у жорнах, правейваюць на рэшаце і зноў усыпаюць у скрыню, легка пускаючы камень. Яшчэ колькі разоў прасейваюць, высыпаюць у кош, пакуль не атрымаюцца крупы. Дробныя ад больш буйных аддзяляюць і зноў прасейваюць дачыста. З нашай літоўскай бочкі льга атрымаць прыблізна тры асьміны круп[1]. Аднак колькасць іх залежыць ад гатунку і якасці зерня.

ДРОБНЫЯ ГРЭЦКІЯ КРУПЫ, ЯКІЯ НАЗЫВАЮЦЬ МАЧОНЫМІ

Правеяную грэчку абабіваюць, прасейваюць у рашотах і, падсыпаючы патроху ў цэбар з вадой, замочваюць яе. Каторая ўсплывае наверх, тую адкідваюць, а што застаецца на дне, ссыпаюць у мяшок.

---

[1] Літоўская бочка змяшчае сто сорак чатыры гарцы.

Так робяць, пакуль усю не прамыюць. Тады добрае зерне раўняюць у мяшку і, завязаўшы яго, прыцiскаюць дошкамі на стале. Няхай гэтак ляжыць пад прэсам дванаццаць гадзін у халодным месцы, каб сцвярдзела. Пасля вымаюць, перасыпаюць у іншы мяшок і, слаба завязаўшы яго, раўняюць грэчку рукамі, каб не злежвалася і не зліпалася ў камякі, і зноў змяшчаюць пад прэс на шэсць гадзін. Затым ашатроўваюць зерне ў жорнах ці млыне, падымаючы камень. Ачышчаную грэчку прасейваюць праз рэдкае рэшата і тую, што ў першы раз адсеялася, аддаюць птушцы, а цэлую, пакінутую ў рэшаце, зноў правейваюць і сыплюць пад камень, апушчаны трохі ніжэй. Паўтараюць гэта шэсць ці сем разоў, трымаючы камень на адным узроўні, пакуль усё цэлае зерне не пройдзе праз рэдкае сіта. Тое, што будзе пад сітам, ужо крупы, змешаныя з мукой. Іх неабходна прасеяць праз валасяны падсітак. Дробныя ж часцінкі, якія выпалі з падсітка, аддзяляюць ад мукі тонкім сітам, а больш буйныя, што засталіся ў рэшаце, прасейваюць праз падсітак з лыка, дзе горшыя крупы застануцца. Іх належыць правеяць у маленькіх скрынях, а лепшыя працерці ў руках і зноў правеяць. Дробныя крупы не труць у руках, а асобна іх правейваюць. Пазней, рассартаваўшы ўсё, належным чынам прасушваюць на вольным паветры.

З бочкі найлепшай грэчкі выходзіць прыблізна ад пятнаццаці да васемнаццацігарцаўкруп,самаебольшае — дваццаць, мукі ж — каля васьмі гарцаў.

З горшай грэчкі мукі атрымоўваецца больш, а круп менш. Высеўкаў таксама будзе больш, як і таго лёгкага зерня, што ўсплывае на вадзе.

ГРЭЦКІЯ КРУПЫ, ШТО МАЮЦЬ НАЙМЕННЕ ЖАЛЕЗНЫЯ

Грэчку насыпаюць у мяшок, злёгку завязваюць і вараць яе ў вадзе, пакуль не размякне. Тады раскладваюць на палатне, ахалоджваюць і адразу высушваюць у печы, каб не кісла. Пасля збольшага абдзіраюць на жорнах шалупінне і правейваюць[1]. Калі на зерні яшчэ захавалася абалонка, зноў прапускаюць яго праз жорны і веюць.

ПРОСТЫЯ ЯЧНЫЯ КРУПЫ

Ячмень высушваюць, ашатроўваюць часткова разы два ў млыне ці ў жорнах, кожны раз ачышчаючы зерне ад мякіны і аддзяляючы

---

[1] Льга патаўчы ў ступцы.

дробнае ад буйнога. З бочкі добрага ячменю вагой у васемнаццаць пудоў льга здабыць каля пяці асьмін круп, а з самага адборнага — да шасці асьмін.

КРУПЫ ЯЧНЫЯ АШАТРАВАНЫЯ

Ачышчаюць ячмень ад іншага зерня, таўкуць яго ў ступе, апырскваючы вадой, потым прасушваюць на сонцы ці ў памяшканні, правейваюць і зноў таўкуць, пакуль не знімецца ўсё шалупінне. Тады канчаткова дасушваюць, мелюць у млыне ці ў жорнах і адсейваюць ад мукі ў рэшаце. Крупы сартуюцы яшчэ сушаць. Сартаванне.робяць, прасейваючы праз усё больш густыя рашоты, а ў канцы — праз падсітак. Тое, што з яго выпадзе, будзе ўжо самым дробным, а астатняе паступова аддзяляюць. Наколькі дробнымі атрымаюцца крупы, залежыць ад апускання ўніз млынавага каменя.

З бочкі ячменю выходзіць чатыры асьміны і некалькі гарцаў круп.

зеленаваты ячмень

З не зусім спелага ячменю робяць крупы, як і з ашатраванага, з той толькі розніцай, што зерне запарваюць у мяшку накшталт прыгатавання жалезнай грэчкі.

ПАНЦАК ЯЧМЕННЫ

Рыхтуюць таксама. як і з ашатраванага ячменю. Круглая форма круп залежыць ад майстэрства млынара і нават ад будовы млына. Але для гэтага скарыстоўваюць самае лепшае і самае буйное зерне.

ячныя крупы

Бяруць сыры ячмень, ашатроўваюць яго ад шалупіння ў ступцы, пакідаючы зярняткі цэлымі. Потым высушваюць, правейваюць і прасейваюць на рашотах. Страты ў параўнанні з узятым зернем невялікія.

ПШАНІЧНЫЯ КРУПЫ

Пшаніцу жнуць недаспелую, абмалочваюць першае і самае буйное збожжа, сушаць яго ў печы, таўкуць у ступах і правейваюць на рашотах, каб засталося толькі чыстае зерне. Пасля шатравання ў млыне ці ў жорнах драбняць на крупы і, прасейваючы іх на рашотах рознай гушчыні, аддзяляюць буйныя ад дробных.

КРУПЫ ЖЫТНІЯ, ШТО НАЗЫВАЮЦЦА ЗЕЛЕНАВАТЫМІ

Робяць гэтак жа, як і пшанічныя, але бяруць не зусім спелае жыта.

ПРАСЯНЫЯ КРУПЫ

Проса сушаць у печы, затым трохі мочаць, таўкуць у ступах і плазаватых місках, правейваюць, паўтараючы ўсё некалькі разоў. З добрага, чыстага зерня атрымаецца палова круп.

АЎСЯНЫЯ КРУПЫ

Некаторыя таўкуць авёс у ступах ці шатруюць у млыне, правейваюць і прасейваюць. Аднак такія крупы не даюць гэткай смачнай і жоўтай аўсянкі, як параныя, прыгатаваныя наступным чынам.

Адборнае чыстае зерне ў злёгку завязаным мяшку апарваюць у вадзе, накшталт грэчкі для жалезных круп, да размякчэння. Потым астуджваюць на разасланых сурвэтках і адразу сушаць у печы. У млыне звычайным чынам мелюць, правейваюць і прасейваюць некалькі разоў. З бочкі самага лепшага аўса выходзіць тры з паловай асьміны круп, а з горшага — значна менш.

БУЛЬБЯНЫЯ КРУПЫ КРУГЛЫЯ, ЯК САГА

Замясіўшы густа бульбяную муку з бялкамі[1], цеста моцна мнуць, раскачваюць, дробна крышаць, а пасля кладуць патроху ў пергаментнае рэшата ці звычайнае сіта, якое моцна круцяць (толькі не крупы рукамі), каб крупы зрабіліся круглымі. Тады ўсыпаюць іх у бляшаны друшляк і ў ім яшчэ варочаюць і качаюць. Дробныя крупінкі праз яго павысейваюцца, а застануцца толькі самыя буйныя. Ад іх аддзяляюць сярэднія пры дапамозе рэшата, а залішне вялікія яшчэ замешваюць, дадаўшы трохі бялкоў, і перарабляюць зноў на больш дробныя разам з тымі, што ўжо былі дробнымі, з мукой і з саскрэбанай з сіта масай. Сартаваныя крупы сушаць адразу ж на сурвэтках у цяні на вольным паветры. Яны лепш за ўсё захоўваюцца ў шкляных слоіках ці гліняных гаршках, ад драўлянага ж посуду набываюць непрыемны пах.

---

[1] Хто не хоча расходаваць яйкі, можа замест бялкоў браць малодзіва, якое з'яўляецца ў каровы адразу пасля ацёлу.

БУЛЬБЯНЫЯ КРУПЫ ПРАДАЎГАВАТЫЯ, ЯК РЫС

Замешанае і размятае цеста праціраюць праз рэшата, адкуль яно вывальваецца прадаўгаватымі крупінкамі. Пасля высушвання залішне доўгія пераціраюць злёгку рукой, каб трохі паламаліся і сталі карацейшымі. Абодва віды бульбяных круп належыць рабіць адразу ж па Вялікадні, калі застаецца шмат бялкоў пасля прыгатавання кулічоў і іншай здобы да свята. А паколькі ў Вялікую суботу на гэта не хапае часу і жадання, льга некалькі дзён захоўваць бялкі на лёдзе ў шчыльна абвязанай глінянай пасудзіне.

КРУПЫ З РУЖАЎ

З пялёсткаў кветак абрываюць жоўтыя ніжнія канцы, а ружовыя моцна сякуць. Дадаюць потым патроху бульбяную муку і бялкі і расціраюць усё ў макатры. Калі цеста стане дастаткова густым, яго выкладваюць на кухонную дошку, раскачваюць і далей робяць так, нібыта рыхтуюць круглыя бульбяныя крупы.

З ружовых крупінак гатуюць стравы з гароднiны на пары ці вараць іх у малацэ з цукрам.

БУЛЬБЯНЫЯ КРУПЫ СУЦЭЛЬНЫЯ

Намытую бульбу труць на тарцы, кладуць у рэшата і адразу палошчуць вадой, зменьваючы яе ўвесь час, пакуль яна не пачне адыходзіць зусім чыстая. З гэтай вады, запраўленай мукой, робяць крухмал. А гушчу, з якой вымылі крухмальныя часцінкі, моцна выціскаюць рукамі і камякамі кладуць на бляху ў печ. Калі назаўтра яны дастаткова падсохнуць, іх злёгку таўкуць у ступцы, потым крыху правейваюць у вялікіх місках і адсейваюць ад мукі. Рассартаваўшы, крупы трымаюць у халодным сухім месцы.

З іх гатуюць стравы з гародніны. Спачатку моцна запарваюць маслам з малаком, каб хутка цалкам разбухлі, а потым дабаўляюць жаўткі і бялковую пену і запякаюць у печы.

АБ ВЫПЕЧЦЫ ХЛЕБА

Закваска выклікае ферментацыю цеста, падчас якой узнікаюць пузыры, што падымаюць яго і робяць лёгкім і наздраватым. А зак-

васка нішто іншае, як цеста, пакінутае на сценках дзяжы ад папярэдняй выпечкі[1]. Таму дзяжу тую ніколі не мыюць, толькі захоўваюць у чысціні, як мага шчыльней закрываючы палатном і драўлянай накрыўкай. Дзякуючы гэтаму ў яе не праходзіць пыл і не вытыхаецца закваска. А паколькі пры кожнай выпечцы цеста зменьваецца, то ў пасудзіне не заводзіцца ніякая шкода. Ставяць яе абавязкова ў сухім памяшканні. Паветра там павінна быць чыстым, бо гніласныя выпарэнні пашкодзяць і хлебу. Хлебную дзяжу нельга ўжываць ні на што іншае.

З вечара ў дзяжу насыпаюдь трэць ці палову мукі, прызначанай для выпечкі (загадзя муку сушаць, рассыпаўшы тонкім слоем каля цёплай печы), і запраўляюць яе мяккай цеплаватай вадой тэмпературай 25° па Рэамюру альбо сыроваткай ці кіслым малаком[2].

Пасля належнага вымешвання рошчыну злёгку засыпаюць мукой, добра накрываюць і пакідаюць да раніцы ў цёплым месцы для заквашвання. Яна мусіць быць трохі вадкаватай. Замешаная з мукі грубага памолу атрымоўваецца гусцейшай і цяжэйшай, чым прыгатаваная з пытляванкі.

Назаўтра рошчына, калі яна стаяла не ў халодным месцы і закваска ўжыта добрая, уся падымецца і паглыне муку, насыпаную зверху, што з'яўляецца адзнакай дастатковай ферментацыі. Тады дадаюць астатнюю муку і з цеплаватай вадой замешваюць, як звычайна для хлеба, густое цеста[3]. Яго ціскаюць, пераварочваюць і месяць хутка, але не больш чым паўгадзіны, бо надта доўгае замешванне затрымлівае ферментацыю. Калі цеста робіцца ўжо цягучым і не прыстае да рук, значыць, яно вымешада належным чынам. Яго зноў пакідаюць у дзяжы, каб вырасла, што звычайна

---

[1] Хто любіць больш кіслы хлеб, той можа акрамя цеста на баках дзяжы пакідаць у ёй яшчэ кавалак памерам з гусінае яйка.

[2] Кожная вадкасць не павінна быць пракіпелай, але трэба, каб яна мела рэкамендаваную тэмпературу — да 25° па Рэамюру (у ёй льга трымаць руку). Залішне гарачая вада запарвае цеста і надоўга шкодзіць яго, гэта значыць хлебную закваску. Халодная ж затрымлівае ферментацыю, ад чаго хлеб робіцца цяжкім і клейкім. Хто ўжывае сыроватку ці малако, той мусіць рабіць так увесь час, бо цеста не любіць змен і ад іх псуецца.

[3] Што датычыць колькасці вады для рошчыны і вымешвання цеста, дык яе цяжка вызначыць, бо гэта залежыць ад гатунку і сухасці мукі. Таму абапірайцеся на вопыт. Адно толькі безумоўна, што калі ўліць залішне вады, дык хлеб будзе чорны і з закальцам. А калі яе бракуе, хлеб атрымоўваецца цяжкі, дрэнна пераатраўляецца і робіцца нясмачным. Аднак прыблізна на трынаццаць гарцаў мукі, палова якой ідзе на заквашванне, льюць тры гарцы вады. Акрамя таго, каб развесці закваску, бяруць яшчэ дзве ці тры кварты.

адбываецца праз паўтары ці дзве гадзіны, як месца цёплае і дзяжа добра накрыта.

Потым робяць на стальніцы булкі і альбо адразу кідаюць іх у халодную ваду[1], дзе яны мусяць ляжаць на дне, пакуль не ўсплывуць, пасля чаго іх саджаюць у печ, альбо на той жа кухоннай дошцы булкі ставяць у цяпле, накрыўшы, асабліва зімой, лёгкім палатном, бо на холадзе яны недастаткова падыдуць і хлеб атрымаецца з закальцам, а скарынка будзе легка аддзяляцца. Каб цеста значна вырасла, трэба паўгадзіны – тры чвэрці гадзіны, а часам і больш. За гэтым неабходна ўважліва сачыць, бо калі булкі мала падымуцца, яны стануць цяжкімі і надта густымі, а калі, наадварот, залішне падыдуць, то ўжо не змогуць больш расці ў печы, дзе толькі асядуць і выйдуць закалістыя. У такім выпадку варта дабавіць свежай мукі і зноў вымесіць цеста на стальніцы.

Перад тым як пасадзіць у печ, булкі абліваюць гарачай вадой, загладжваюць іх паверхню і, паклаўшы на лапату, пасыпаную мукой, ссоўваюць на чарэнь печы, папярэдне старанна вымеценую і вычышчаную. Тыя ж, што падыходзілі ў халоднай вадзе, гарачай не паліваюць, бо яны ўжо дастаткова выгладжаныя. Спосаб гэты добры, паколькі не пакідае ніякіх сумненняў у тым, колькі часу павінен расці хлеб: як толькі ён падняўся на паверхню вады, адразу саджаюць у печ.

Для пытляванага хлеба тэмпература печы павінна складаць каля 60° па Рэамюру. Для жытняга грубага памолу яе награваюць значна больш. Льга распальваць агонь, калі цеста канчаюць замешваць. Верх і чарэнь напальваюць аднолькава. Як яны будуць занадта гарачымі, адчыняюць прадушыны і гасяць іх мокрым венікам.

Печ спрабуюць, насыпаючы туды жменю мукі. Калі яна доўга не страчвае сваю белізну ці занадта хутка чырванее, значыць, печ залішне слабая або вельмі моцна нагрэлася. Калі ж праз некаторы час мука зробіцца карычневатай, печ напалена належным чынам.

Пасля таге як хлеб пасадзяць, неабходна зачыніць усе прадушыны, каб не выдалялася вільгаць. Нельга дакладна вызначыць, колькі часу трэба выпякаць яго. Больш буйныя булкі павінны знаходзіцца ў печы даўжэй, чым невялікія. Напрыклад, бохан вагой у дванаццаць фунтаў трэба трымаць ад дзвюх з паловай да трох гадзін, а булку ў адзін фунт — дастаткова трох чвэрцяў гадзіны.

---

[1] Вада не павінна быць цяплейшай ці халаднейшай, чым у рацэ.

Каб упэўніцца, ці спёкся хлеб, стукаюць сярэднімі суставамі пальцаў у ніжнюю скарынку. Гатовы гучыць. Альбо як булка, прыкладзеная да носа, не пячэ, значыць, вільгаць з яе ўжо выпарылася.

Выняты з печы хлеб зноў абліваюць халоднай вадой і на хвіліну засоўваюць назад. Гэта надае яму жывы колер і глянец. Гарачыя буханкі нельга кідаць, стукаць, націскаць. Іх кладуць адным канцом на стол, а іншым абапіраюць на больш высокую дошку, каб роўна астылі і зверху і знізу. Пакуль яны цалкам не ахалодаюць, іх не выносяць у месцы залішне халодныя ці вільготныя. Свежыя, толькі што з печы, булкі не варта класці ў пакоі, дзе жывуць людзі, а тым больш спяць, бо выпарэнні з гарачага хлеба не на карысць чалавеку. Есці яго яшчэ цёплы таксама вельмі шкодна для здароўя.

Хто хоча мець хлеб бялейшы, той мусіць скарыстоўваць жыта не перастпелае, гэта значыць тое, што называюць зеленаватым. Добра яшчэ, каб яно было вырашчана на баравых і лёгкіх глебах, а не на густых і гліністых. Прамываць зерне лепш за ўсё восенню ў сухія і ясныя дні, а потым захоўваць у бочках ці кадках, старанна высушаных, бо мытае зімой, яно часта перасаладжваецца, паколькі хутка высахнуць у памяшканнях не можа. Перад млівам зерне ашатроўваюць.

Колькасць выпечкі хлеба нельга вызначыць па розных прычынах, якія вагу яго павялічваюць ці змяншаюць. Аднак звычайна фунт мукі дае два фунты цеста, а адзін фунт цеста — тры чвэрці фунта добра выпечанага хлеба. З сарака фунтаў мукі павінна атрымацца прыблізна шэсцьдзесят фунтаў хлеба.

Хто не скарыстоўвае вотруб'е на корм якой-небудзь жывёле, той можа ўжываць яго як аснову для рошчыны, што значна павялічыць выхад хлеба. Неабходна заліць вотруб'е гарачай вадой і, размяшаўшы, варыць колькі часу, а потым працадзіць праз сіта і на гэтай вадзе заквасіць цеста.

NB. Часта здараецца, што закваска псуецца, і нягледзячы на ўсе клопаты, хлеб атрымоўваецца цёмны, цяжкі і з закальцам. У нас папраўляюць яе наступным чынам. Пераварочваюць пасудзіну ўверх дном, паліваюць яго варам, унутры ж праціраюць галоўкамі цыбулі з соллю, потым палошчуць цёплай вадой і ставяць цеста звычайным чынам на свежай заквасцы.

ХЛЕБ З БУЛЬБАЙ

Сырую бульбу мыюць і абіраюць. Потым моцна разварваюць на кашу, астуджваюць, каб можна было трымаць руку, і расціраюць на

рэшаце ў дзяжу. Не дадаючы вады, замешваюць бульбу з трэцяй часткай мукі, патрэбнай для выпечкі хлеба. Месячы, нельга нават рукі мачаць у вадзе. Падрыхтаванае цеста пакідаюць у цяпле на цэлую ноч і крыху больш. Назаўтра дасыпаюць муку ў такой колькасці, каб атрымаць звычайную гушчыню цеста для хлеба (без вады), і месяць хутка і моцна. Калі яно стане цягучым і пачне адставаць ад рук — мясіць хопіць. Тады даюць цесту падысці на працягу трох ці чатырох гадзін, часта заглядваючы ў дзяжу, каб залішне не перабрадзіла. Як яно вырасце дастаткова, робяць булкі на стальніцы, чакаюць, пакуль трохі паднімуцца, і саджаюць іх у печ, не абліваючы вадой, што робіцца заўжды, бо могуць распаўзціся. Печ павінна быць не вельмі гарачай, як для звычайнага хлеба, але трымаць яго ў печы належыць даўжэй.

Бульбы на вагу даюць напалову менш, чым жытняй мукі, ці пароўну, а пры хуткай патрэбе — дык нават у два ці тры разы больш мукі.

Каб палепшыць смак хлеба, льга дабавіць солі і кміну.

Іншы спосаб. На пуд жытняй мукі бяруць асьміну бульбы, добра прамытай. Палову бульбы, гэта значыць адну шаснаццатку, праціраюць сырую на тарцы і зліваюць з яе ваду з крухмальным асадкам[1]. Іншую ж палову абіраюць і вараць, а потым таўкуць у ступцы так моцна, каб яна ператварылася ў кашу без ніякіх кавалкаў і камякоў. Потым сырую і вараную бульбу змешваюць, дадаюць адну трэць мукі, прызначанай для выпечкі, і тры ці чатыры кварты цёплай вады, але не гарачай. Закваску размешваюць і пакідаюць, накрыўшы на шаснаццаць ці васемнаццаць гадзін у цяпле — няхай закісне і пачне брадзіць. Пасля ўсыпаюць рэшткі ўзважанай мукі, старанна вымешваюць цеста, а калі яно пачне адставаць ад рук, зноў на адну ці дзве гадзіны трымаюць у цяпле накрытым. Варта часта заглядваць у дзяжу, каб не залішне моцна брадзіла. Як падыдзе дастаткова, робяць з цеста хлеб звычайным чынам.

Некаторыя пякуць такім спосабам хлеб з адной толькі сырой бульбы. Абавязкова зліваюць з яе вадкасць, бо тады на гэта месца льга дадаць цёплай вады, без чаго браджэнне наступае няхутка.

Бульбяны хлеб закісае і падыходзіць значна павольней, чым звычайны жытні.

---

[1] З гэтага асадку робяць кожны раз больш паўкварты крухмалу (глядзі ніжэй, як выцягваць яго).

КРОХКІЯ ХАТНІЯ СУХАРЫ НА ПОСТ

Чатыры гарцы аўсянай мукі заліць у дзяжы трыма гарцамі вады — цёплай, але не гарачай. Няхай стаіць накрытая ўсю ноч, каб закваска трохі закісла. Назаўтра яе працэджваюць праз рэшата і, як звычайна для хлеба, замешваюць з жытняй пытляванай мукой, дадаючы адну пятую ці адну чацвёртую частку пшанічнай. На такую колькасць закваскі ідзе прыблізна ад шасці да васьмі гарцаў змешанай мукі. Затым цеста месяць з адной шклянкай дрожджэй і накрываюць, каб падышло, чаго льга чакаць праз дзве ці тры гадзіны ў залежнасці ад крэпасці дрожджэй. Тады з яго робяць маленькія булачкі і, калі яны падымуцца на кухоннай дошцы, іх пякуць, трымаючы ў печы менш, чым хлеб. Пасля дастаюць, студзяць, разразаюць напалам, як звычайныя сухарыкі. Унутраны бок іх апырскваюць злёгку півам, пасыпаюць соллю з кмінам, а потым на блясе засоўваюць зноў у печ, менш цёплую, чым у першы раз, каб засохлі, але не прыгарэлі.

Гэтыя сухары вельмі крохкія і смачныя. Ядуць іх у пост з півам і алеем. Калі трымаць іх у цёплым і сухім месцы паблізу печы, дык яны на працягу некалькіх тыдняў захоўваюць крохкасць. На холадзе ж і ў вільгаці страчваюць смак.

Для такіх сухароў лепш мець асобную невялікую дзяжу, бо як іх рашчыняць у хлебнай, дык хлеб пасля таго некалькі разоў не ўдаецца.

ПРАВІЛЫ ВЫПЕЧКІ РОЗНАЙ ЗДОБЫ МЕНАВІТА ДА ВЯЛІКАДНЯ

ВЫПЕЧКА БАБАК: АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ

Бабкі на дрожджах ставяць звычайна тры разы, каб падыходзілі. Першы раз разводзяць муку з малаком і дрожджамі і пакідаюць на дзесяць ці пятнаццаць хвілін для браджэння. Затым, дадаўшы масла і розныя прыправы, старанна перамешваюць і расціраюць цеста ў адзін бок. Калі яно пачне адставаць ад пасудзіны, зноў пакідаюць, але цяпер на значна большы час, каб узнялося ўдвая вышэй. У трэці раз ставяць ужо пераліўтае ў форму, якую запаўняюць усяго на адну чвэрць. Цеста мусіць вырасці больш чым удвая, нават амаль у два з паловай разы.

Муку бяруць абавязкова высушаную і нагрэтую. Цеста для падыходу трымаюць у цёплым, але не гарачым месцы. Формы для бабак знарок робяць меднымі ці бляшанымі, трохі вузейшымі знізу, з ручкай, альбо склейваюць іх з двух лістоў паперы. Памер пасудзіны

павінен адпавядаць памеру каструлі, у якой ставяць бабкі. Дно формы неабходна таксама шчыльна абклеіць паперай, унутры абмазаць маслам і пасыпаць цёртай булкай. Саджаюць бабкі ў печ трохі цяплейшую, чым для булак, і пякуць гадзіну ці крыху даўжэй. Засоўваючы ў печ, трэба больш за ўсё засцерагацца, каб не растрасліся і не асунуліся. Гэта неабходна мець на ўвазе і дастаючы іх з печы, бо тады яны безумоўна асядуць.

Не вымайце бабкі з форм, пакуль не пачнуць астываць. Яны атрымліваюцца сітаватымі ўнутры і з дзіркамі, калі залішне падыдуць, альбо калі частка цеста выплыве цераз верх формы. А з закальцам будуць, як мала падняліся ці растрэсліся.

ПЕЦІНЕТАВАЯ БАБКА

Называюць здобу так таму, што цеста яе вельмі празрыстае і порыстае і трохі падобна на тканіну пецінет. Дзве шклянкі жаўткоў без зародкаў моцна ўзбіваюць, пакуль не пабялеюць, затым дабаўляюць шклянку паранага цёплага малака і тры лыжкі дражджэй. Усё разам працэджваюць праз сіта ў даёнку, усыпаюць туды тры шклянкі сухой мукі, паўшклянкі цукру, прасеянага праз сіта, моцна перамешваюць і ставяць, накрыўшы, у цёплае, але не гарачае месца. Калі цеста трохі падыдзе, дадаюць паўшклянкі ачышчанага цёплага масла і зноў мяшаюць. Пасля выліваюць яго ў форму, унутры змазаную маслам, а калі яно яшчэ падымецца нават больш чым удвая, форму асцярожна, не трасучы, за ручку ставяць у печ, якая павінна быць трохі гарачэйшая, чым для булак[1]. Вымаючы, таксама нельга трэсці, і даставаць з формы трэба толькі астылую бабку, інакш яна асядзе і зробіцца цяжкай.

Запаўняюць форму цестам усяго на чвэрць, бо, падыходзячы, яно можа выбегчы.

Расчыняюць пецінетавую бабку не менш чым у паўтары згаданай прапорцыі.

БАБКА ЖАЎТКОВАЯ

Кварту жаўткоў, чвэрць кварты дражджэй перамешваюць, працэджваюць праз сіта ў даёнку, усыпаюць кварту мукі і ставяць у цёплае месца, каб цеста паднялося. Як толькі яно пачне трохі шавяліцца, дабаўляюць дзве конаўкі ачышчанага масла, конаўку цукру, пятнац-

---

[1] Бабкі, пасаджаныя ў халодную печ, падымаюцца, а потым ападаюць.

цаць узбітых у пену бялкоў. Усё разам мяшаюць і выліваюць у форму, змазаную маслам. Калі цеста падыдзе, саджаюць у печ, як і папярэднюю бабку, але трохі даўжэй выпякаюць.

NB. Малака ў гэту здобу не льюць, хіба што пару лыжак, каб змыць пасудзіну, дзе ўзбівалі жаўткі. Ім жа палошчуць і сіта. Цестам напаўняюць толькі адну чвэрць формы.

Некаторыя ставяць бабку падыходзіць тры разы, што ёй не пашкодзіць. У першы раз на кароткі час, каб толькі зашавялілася, у другі, дадаўшы масла і цукру, — на трохі больш, пакуль не вырасце ўдвая, а ў трэці раз — калі ўліваюць ужо пенку і, вымешаўшы, напаўняюць цестам форму, дзе яно павялічваецца ў тры разы.

Яшчэ льга пячы іншым спосабам — без бялковай пенкі, аднак неабходна захоўваць тыя ж прапорцыі і тры разы даваць расці.

Існуе і наступны рэцэпт бабкі, гэткай жа добрай, а можа нават больш далікатнай. Капу жаўткоў узбіваюць, пакуль не ўтворыцца нешта накшталт пены. Тады дабаўляюць конаўку добрых працэджаных дражджэй, дзве шклянкі мукі і крыху трымаюць у цяпле. Пасля ўсыпаюць паўтары конаўкі цукру, уліваюць паўшклянкі ачышчанага цёплага масла, узбіваюць усё, а як цеста падымецца, саджаюць у печ на гадзіну.

БАБКА НА ДРАЖДЖАХ

Дваццаць жаўткоў і дваццаць цэлых яек успеньваюць з паловай кварты цёплага малака і, працадзіўшы, уліваюць у тры кварты мукі. Дадаюць яшчэ паўконаўкі добрых дражджэй і палову маленькай лыжачкі солі. Усё разам моцна ўзбіваюць, каб не было камячкоў, і ставяць на чвэрць гадзіны падыходзіць. Потым дабаўляюць паўкварты ачышчанага масла, паўфунта прасеянага цукру, жменю разынак без зярнят, пятнаццаць пакрышаных горкіх міндалін. Масу старанна размешваюць, чакаюць, пакуль падымецца, трохі ўзбіваюць у каструлі, а пасля выліваюць у форму і, як вырасце, саджаюць у печ.

БАБКА НА ДРАЖДЖАХ ВЕЛЬМІ ВЫСОКАЯ І ПЫШНАЯ

У гарнец мукі ўліваюць кварту малака, добра размешваюць, потым дадаюць чвэрць кварты працэджаных дражджэй, зноў перамешваюць, накрываюць і пакідаюць у цёплым месцы для падыходу. Калі трохі зашавеліцца, дабаўляюць кварту жаўткоў і як мага мацней узбіваюць. Нарэшце сыплюць фунт цукру, карыцу, нарэзаныя скрылёчкамі цукаты, разынкі, каля пятнаццаці горкіх міндалін,

дробна накрышаных. Усё разам яшчэ раз старанна перамешваюць і ўзбіваюць, а затым ставяць у цёплае месца. Калі цеста вырасце ўдвая, напаўняюць ім форму, змазаную ўнутры маслам, на адну чвэрць. Як падымецца і зойме больш паловы пасудзіны, засоўваюць у печ на гадзіну з чвэрцю, захоўваючы звычайныя перасцярогі.

БАБКА НА ДРАЖДЖАХ З ПЕНАЙ

У тры кварты мукі ўліваюць дзве чвэрці кварты малака, конаўку дражджэй, пятнаццаць цэлых яек і столькі ж жаўткоў, а сем бялкоў пакуль выносяць на холад. Моцна ўзбітае цеста ставяць у цяпло. Як толькі яно пачне хадзіць, дадаюць дзве чвэрці кварты ачышчанага масла, паўфунта цукру, паўтары конаўкі дробна насечанага салодкага міндалю і паўконаўкі горкага, паўтары конаўкі разынак. Добра ўзбіваюць і зноў даюць падысці. Калі цеста зробіцца ўдвая больш, уліваюць у яго пену з тых сямі бялкоў, размешваюць і выкладваюць у форму, змазаную ўнутры маслам. Калі цеста падымецца яшчэ, пякуць яго гэтак жа, як і папярэдняе.

ІНШАЯ БАБКА НА ДРАЖДЖАХ

Бяруць тры вялікія шклянкі тлустага паранага малака, не гарачага, дабаўляюць тры шклянкі жаўткоў, шклянку дражджэй. Патроху ўсыпаюць паўгарца мукі, старанна вымешваюць, накрываюць і ставяць у цяпле. Як падыдзе, дадаюць дзве шклянкі ачышчанага масла, яшчэ паўгарца мукі, шклянку цукру і ўзбіваюць, пакуль цеста не будзе адставаць ад лапаткі і пасудзіны. Тады кладуць яго ў каструлю менш чым да паловы, а як у цяпле вырасце ўдвая, асцярожна саджаюць у печ.

ЗАПАРАНАЯ БАБКА

У кварту малака, што кіпіць, усыпаюць паўгарца мукі, увесь час памешваючы, каб не было камякоў, закрываюць сурвэткай і трымаюць пад ёй паўгадзіны — няхай засаладзіцца і астыне.

Да цеплаватага цеста дадаюць капу жаўткоў, чвэрць кварты вельмі густых дражджэй, бо вытыханыя і лёгкія не падымуць гэтую бабку, чвэрць кварты цеплаватага ачышчанага масла, яшчэ паўтары кварты мукі і паўфунта цукру. Усё належным чынам узбіваюць і мяшаюць, нарэшце ўліваюць злёгку ўспененых пятнаццаць бялкоў, трохі ўзбіваюць, а потым ставяць у цёплае месца, каб цеста зноў

вырасла. Калі яно павялічыцца ўдвая, напаўняюць ім форму, змазаную ўнутры маслам, а на дне пасыпаную цёртай булкай. Цеста павінна займаць пасудзіну на чвэрць. Калі ж, падыходзячы, бабка падымецца на тры чвэрці формы, тады яе асцярожна засоўваюць у печ на адну гадзіну.

Хто хоча атрымаць шафранавую бабку, няхай высушыць адзін лот шафрану, разатрэ нажом на паперы і, прасеяўшы, усыпле ў малако, у якім заквашваецца цеста.

ШАКАЛАДНАЯ БАБКА

У трыццаць жаўткоў, расцёртых у макатры, усыпаюць па аднаму фунту шакаладу і цукру, струк ванілі, чвэрць кварты хлебнай і паўконаўкі бульбяной мукі. Сыплюць не адразу, а патроху, старанна размінаючы, каб не было камякоў. Калі ад моцнага і безупыннага расціраня маса ўзнімецца і пабялее, да яе дадаюць пену з добра ўзбітых бялкоў і злёгку размешваюць. Потым напаўняюць цестам форму на тры чвэрці і ставяць у печ, аднак не гэткую гарачую, як для булак.

МІНДАЛЬНАЯ БАБКА З МУКОЙ

Фунт салодкага міндалю, дваццаць горкіх міндалін апарваюць, дробна крышаць і моцна расціраюць у макатры, дабаўляючы па аднаму дваццаць чатыры жаўткі. Таксама ўсыпаюць дзве конаўкі прасеянага цукру і конаўку тонкай мукі. Калі маса стане белай і вырасце, дадаюць пад канец густую пену з пакінутых бялкоў і злёгку перамешваюць, каб пена разышлася ў цесце. Адразу ж у кастрюльцы, змазанай унутры маслам і крыху пасыпанай на дне цёртай булкай, саджаюць у печ, трохі менш напаленую, чым для булак.

Некаторыя замест пшанічнай мукі сыплюць бульбяную. Але тады трэба браць яе менш, гэта значыць не поўную конаўку, а ўсяго тры чвэрці яе.

Вымаць бабку неабходна вельмі асцярожна, каб не трэсці каструльку і не асунуць здобу, пакуль яна не астыне.

Наліваючы цеста, варта пакінуць пасудзіну на чвэрць незапоўненай, каб яно расло. Такія бабкі лепш за ўсё выпякаюцца ў маленькіх і вузкіх каструльках.

МІНДАЛЬНАЯ БАБКА БЕЗ МУКІ

Фунт салодкага міндалю, чвэрць фунта горкага апарваюць і моцна расціраюць з чвэрцю фунта цукру (калі хто любіць салодкае, можна ўсыпаць больш), дабаўляючы па аднаму трыццаць жаўткоў і тры цэлыя яйкі. Потым прымешваюць яшчэ пену з трыццаці бялкоў і выліваюць у форму, змазаную маслам і пасыпаную на дне сухой булкай.

ЛІМОННАЯ БАБКА

Тры лімоны вараць, пакуль яны не размякнуць так, што льга будзе накалоць саломкай. Аднак трэба засцерагацца, каб не патрэскаліся і не страцілі свой сок. Потым іх труць на тарцы, вымаюць зярняты, а гушчу расціраюць у макатры. Пасля ўліваюць па аднаму васемнаццаць жаўткоў, прапускаюць масу праз сіта і ўсыпаюць паўтары конаўкі цукру. Нарэшце дадаюць пенку з бялкоў, выліваюць усё ў бляшаную пасудзіну, намазаную маслам і пасыпаную на дне мукой. Саджаюць у печ з тэмпературай, як для бісквітаў.

ХЛЕБНАЯ БАБКА

Трыццаць жаўткоў расціраюць з фунтам цукру, дабаўляюць лот карыцы, па паўлота гваздзікі і бадзяну, чвэрць кварты сухой хлебнай мукі, якую сыплюць патроху, каб не ўтвараліся камякі, а таксама дзве лыжкі тонкай пшанічнай мукі. Калі маса пабялее, уліваюць узбітыя ў пену бялкі і хутка перамешваюць. Потым выкладваюць цеста ў каструлю ці ў форму, змазаную маслам і пасыпаную на дне мукой, запаўняючы яе толькі на тры чвэрці, і ставяць у печ на паўтары гадзіны.

NB. Хто хоча, можа дадаць плітку шакаладу. Хлебную муку робяць з чорнага хлеба: нарэзваюць яго тонкімі скібачкамі, падсушваюць на блясе, а калі зарумянящца, таўкуць і праціраюць.

ГРЭЦКАЯ БАБКА, ПАДОБНАЯ НА МІНДАЛЬНУЮ

Яна не такая добрая, як міндальная, але абыходзіцца танней. Дзве конаўкі зусім дробных ачышчаных грэцкіх круп сыплюць на дваццаць жаўткоў, моцна расцёртых з конаўкай цукру. Затым дадаюць конаўку горкага міндалю, як мага драбней накрышанага, Усё труць у макатры, пакуль маса не пабялее і не падымецца. Тады ўліваюць

пенку з дваццаці чатырох бялкоў і саджаюць бабку ў печ у каструлі, змазанай маслам і пасыпанай мукой.

NB. Запаўняюць пасудзіну цестам крыху больш паловы, бо яно значна вырастае ў печы.

БАБКА З БУЛЬБЯНОЙ МУКІ

Гатуюць яе гэтак жа і ў той самай прапорцыі, як і папярэднюю, толькі міндалю бяруць палову салодкага і палову горкага.

Пры жаданні льга яшчэ дабавіць паўтара лота карыцы ці замест яе лімонныя лупіны. Печ для гэтай бабкі павінна быць гарачэйшай, чым для біСквіту.

МАЗУРКА НА ДРАЖДЖАХ

Муку, нават калі высушана найлепшым чынам, зноў прасейваюць і на печы ў цяпле пакідаюць на ноч. Потым паўгарца яе ўсыпаюць у дзяжу, туды ж уліваюць цёплага малака крыху больш за паўкварты, драждЖэй добрых няпоўную чвэрць кварты (на два пальцы ніжэй краю). Усё моцна размешваюць з мукой, каб не было камякоў, накрываюць у некалькі столак згорнутай сурвэткай і ставяць у цёплым, але не гарачым месцы, папярэдне ўліўшы ў цеста чвэрць кварты раней прыгатаванага ачышчанага масла. Калі пачне падыходзіць, моцна ўзбіваюць, затым дадаюць паўкварты жаўткоў без зародкаў (на адзін палец яе не даліваюць), патоўчанага цукру чвэрць фунта, каліва анісу і трохі менш солі. Цеста старанна размешваюць, асцерагаючыся, каб не ахаладзілася. Нарэшце ўсыпаюць яшчэ паўгарца мукі, месяць і ўзбіваюць, пакуль яно не будзе адставаць ад дзяжы і ад рук. Тады добра накрываюць, каб паднялося ў другі раз. Аднак палатно не павінна прыціскаць цеста, таму пад яго кладуць палачкі.

Калі цеста вырасце, яго дастаюць на стальніцу, пасыпаную мукой, але не naціскаюць на муку, а толькі падсыпаюць яе, каб цеста не прыліпала да дзяжы і рук. Рэжуць яго на кавалкі, трохі раскачваюць і змяшчаюць на бляху, змазаную маслам і прыцярушаную мукой. А потым выцягваюць цеста рукамі як мага танчэй і загінаюць краі вакол, робячы нешта падобнае на валік. Паверхню мазурак пакрываюць бялком, узбітым з цукрам, праколваюць наскрозь відэльцам, каб не рабіліся пузыры, і адразу саджаюць на гадзіну ў цёплую печ. Як пачнуць румяніцца, накрываюць іх паперай. Выняўшы, даюць астыць, а калі атрымаюцца недастаткова крохкія, зноў засоўваюць у

печ, Потым намазваюць мазуркі цукровай глазурай і засушваюць яе ў печы.

NB. Пакуль гатуецца цеста, неабходна загадаць запаліць печ. Замест цукровай глазуры льга пакрыць мазуркі масай з міндалю, патоўчанага з цукрам і разведзенага вадой.

МАЗУРКА, ЯКУЮ НАЗЫВАЮЦЬ КАРАЛЕЎСКАЙ

Фунт прамытага масла расціраюць у макатры да белага колеру, усыпаюць фунт самай сухой мукі, дадаюць па аднаму дзесяць яек, увесь час моцна мяшаючы, паўфунта цукру і жменю вельмі дробна накрышанага міндалю, у тым ліку дзесяць горкіх міндалін. Масу старанна расціраюць і выліваюць у форму з грубай паперы — чатырохвугольную, змазаную маслам і пасыпаную сухой булкай. Печ рыхтуюць, як для бісквітаў. Трымаюць там мазуркі пару гадзін, каб яны не толькі спякліся, але і падсохлі.

Хто любіць салодкае цеста, можа даць цэлы фунт цукру.

МАЗУРКА НА ДРАЖДЖАХ З ПЕНАЙ

Бяруць сем цэлых яек, а з іншых шасці толькі жаўткі, пакідаючы бялкі на пену, дзве шклянкі цеплаватага малака, шклянку добрых дражджэй, чатыры кварты мукі (калі яе не сушылі нядаўна, а калі сушылі, дык трохі менш), паўтары конаўкі цукру, размешваюць масу і пакідаюць у цяпле. Як цеста падымецца, уліваюць паўтары шклянкі цёплага малака, моцна ўзбіваюць, каб адставала ад рук, потым дабаўляюць пену з шасці бялкоў і ставяць у цяпле падыходзіць. Пасля бяруць яго кавалкамі, выцягваюць як мага танчэй, загінаюць уверх краі, часта наколваюць відэльцам і пасыпаюць разынкамі, накрышаным міндалем і цукрам. На блясе размяшчаюць паблізу маленькага агню, чакаюць, пакуль мазуркі трохі вырастуць і саджаюць у цёплую печ, каб не падгарэлі. Добра паставіць іх у печ і другі раз — для падсушвання.

МАЗУРКА, ШТО ПАДЫХОДЗІЦЬ У ХАЛОДНАЙ ВАДЗЕ

Цёплага малака і жаўткоў па паўкварты, дражджэй паўтары лыжкі замешваюць з двума з паловай фунтамі сухой мукі, дадаюць яшчэ паўкварты масла і ўсё старанна мяшаюць, каб цеста адставала ад рук. Тады кладуць яго ў сурвэтку, змазаную маслам, злёгку яе завязваюць, але так, каб цеста магло расці, і кідаюць у бочку з

халоднай вадой на ўсю ноч. Як усплыве ўверх, назаўтра ранкам вымаюць цеста з сурвэткі (яно павінна цалкам ад яе адстаць), вымешваюць яго з конаўкай цукру і, накрыўшы, пакідаюць на кухоннай дошцы, пакуль зноў трохі не вырасце, што адбудзецца праз гадзіну. Тады тонка раскачваюць, выкладваюць на бляху, засланую паперай, і ставяць у злёгку напаленую печ.

Гэту мазурку, як і ўсе іншыя, льга абліць цукровай глазурай, выняўшы з печы, альбо перш чым пасадзіць у печ, і багата абсыпаць міндалем з цукрам і разынкамі. Калі адразу яна не зробіцца належна крохкай, можна ў другі раз паставіць у цёплую печ.

МІНДАЛЬНАЯ МАКАРОННІКАВАЯ МАЗУРКА

Дванаццаць жаўткоў з фунтам цукру расціраюць паўгадзіны. Калі маса пачне падымацца і бялець, дабаўляюць фунт накрышанага міндалю і трохі труць. Затым дадаюць пенку з дванаццаці бялкоў, добра ўзбітую, з ёй хутка перамешваюць і выліваюць у папяровую форму, якую ставяць на бляху ў негарачую печ. Пасля пакрываюць глазурай і зноў засоўваюць у печ.

МІНДАЛЬНАЯ МАРЦЫПАНАВАЯ МАЗУРКА

Фунт міндалю, ачышчанага ад шалупіння, крыху здрабняюць у ступцы з чатырма бялкамі, потым усыпаюць тры чвэрці ці цэлы фунт цукру і таўкуць у мязгу. Дадаўшы столькі бялкоў, каб маса не была вадкай, добра перамешваюць у каструльцы і грэюць на вугалях, увесь час мяшаючы. Як маса зробіцца гарачай, яе вымаюць на паперу, пасыпаную цукрам, укручваюць і чакаюць, пакуль астыне. Тады раскачваюць цеста, даводзяць да жаданай формы: прадаўгаватай, квадратнай ці авальнай і саджаюць на блясе ў цёплую, але не гарачую печ. Калі мазурка патаўсцее, яе дастаюць, глазуруюць і зноў ставяць у печ.

NB. Надта густое цеста разбаўце некалькімі бялкамі, але сачыце, каб не атрымалася залішне вадкае.

ВЕНСКІ ТОРТ

Тры чвэрці фунта ачышчанага масла моцна расціраюць, не разаграваючы, аж да пены, і ўбіваюць па аднаму дванаццаць яек, тручы пасля кожнага ў адзін бок. Тады ўсыпаюць фунт цукру — не адразу, а патроху, нарэшце дадаюць фунт тонкай мукі, таксама порцыямі. Усё

расціраюць у макатры вельмі моцна, пры гэтым ён павінен быць абкладзены лёдам. Выліваюць масу ў папяровыя формачкі, змазаныя маслам, і на жалезнай блясе засоўваюць у цёплую печ. Не падрумяньваючы, печыва вымаюць, паліваюць глазурай і варэннем, кладуць адно на другое, а зверху пакрываюць цукровай глазурай.

Формы могуць быць клееныя, круглыя ці шытыя, як скрыначкі — чатырохвугольныя або прадаўгаватыя.

ТОРТ ЛІМОННЫ

На кожны лімон бяруць шэсць яек і дзве лыжкі з верхам цукру. Лімоны разварваюць так, каб льга было іх пракалоць саломінай, аднак яны не павінны трэскацца і выпускаць сок. Таму трэба па чарзе вымаць ужо гатовыя, мяккія, і ўкручваць іх у сурвэткі, шчыльна накрываючы зверху (няхай запарваюцца), а больш цвёрдыя працягваюць варыць. Калі ўсе лімоны памякчэюць, іх расціраюць у макатры да суцэльнай масы, папярэдне дастаўшы зярняты. Тады сыплюць ужо адмераны цукар і дабаўляюць па аднаму жаўтку. З імі яшчэ мнуць, каб маса пабялела, а потым праціраюць праз сіта і яшчэ труць, пакуль не пачне ўзнімацца і пеніцца. Пасля дадаюць густа ўзбітую пену з бялкоў, злёгку з ёй перамешваюць і наліваюць цеста ў папяровыя формачкі, змазаныя несалёным маслам. Затым ставяць на бляху ў цеплаватую печ, каб тарты не перасушыліся і не падрумяніліся. Выняўшы з печы, іх добра астуджваюць, глазуруюць, пераскладваюць жэле ці мармеладам альбо накрываюць печыва адным вялікім кавалкам, прыгожа зробленым, палітым глазурай. Так падаюць на стол на Вялікдзень.

NB. На самы вялікі торт дастаткова шасці лімонаў.

ХЛЕБНЫ ТОРТ

Расціраюць шэсцьдзесят жаўткоў з двума фунтамі цукру, лотам карыцы, лотам бадзяну і паўлотам гваздзікі. Потым усыпаюць патроху, асцерагаючыся, каб не ўтвараліся камякі, сухую хлебную муку — дзве чвэрці кварты, а таксама кубак тонкай пшанічнай. Усё на працягу гадзіны добра расціраюць у адзін бок, а затым, дадаўшы пенку з шасцідзесяці бялкоў, лёгка і хутка перамешваюць і разліваюць у папяровыя формы, змазаныя маслам і пасыпаныя хлебнай мукой. Саджаюць тарты ў трохі цёплую печ на блясе. Пакрываюць цукровай глазурай, як астынуць.

Лімонны і хлебны тарты льга класці адзін на другі. Формы для іх можна склеіць па-рознаму, але заўсёды абавязкова змазваць несалёным маслам і злёгку пасыпаць мукой, каб лягчэй адставала цеста.

Глазуруюць і ўпрыгожваюць, як хто хоча.

Іншы рэцэпт. Моцна ўзбіваюць васемнаццаць жаўткоў, усыпаюць фунт цукру і разам труць, дадаюць дваццаць чатыры лоты дробна расцёртага міндалю, адну працёртую з цукрам лімонную лупіну, дзесяць гваздзік, чвэрць лота кардамону, палову вонкавай лупіны апельсіна, дробна патоўчанай, трохі накрышанага цукату. Дабаўляюць таксама дваццаць чатыры лоты працёртага і прасеянага чорнага хлеба. Усю масу зноў мнуць як мага лепш, уліўшы пену з васемнаццаці бялкоў, хутка і легка перамешваюць і робяць далей так, як апісана вышэй.

ЯБЛЫЧНЫ ТОРТ

Спечаныя вінныя яблыкі праціраюць праз сіта і на шклянку атрыманай масы бяруць шклянку цукру і чатыры бялкі. Добра размешваюць і труць, каб яна зрабілася пышнай, як пена. Тады выліваюць у папяровыя формы і на жалезнай бляхе пякуць у цеплаватай печы. Выняўшы, наразаюць на розныя кавалкі і зноў ставяць у цеплаватую печ, каб зусім высахлі, але не залішне падрумяніліся.

Гэтым печывам добра пераkладваць іншыя тарты — венскі, хлебны ці яшчэ які.

АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ АБ ПРЫГАТАВАННІ БУЛАК

Прапорцыя запраўкі булак не абавязкова павінна быць пэўнай і аднолькавай. Наадварот, яе льга зменьваць у адносінах колькасці масла, яек і цукру. Трэба толькі сачыць, каб цеста не атрымоўвалася залішне вадкім, бо тады булкі зробяцца плоскімі, распаўзуцца і набудуць непрыгожы выгляд. Асцерагайцеся таксама замешваць яго надта густым, бо ў такім выпадку здоба выходзіць цяжкая, нясмачная і хутка зачарсцвее, хіба што хопіць часу, каб цеста падышло ў булцы, ад чаго яно стане больш пышным і наздраватым.

Муку для печыва трэба як мага лепш высушыць і сагрэць, інакш цеста, хаця і належным чынам рашчыненае, вырастаючы, зробіцца вадкім, і булкі замест таго, каб падымацца ўверх, пачнуць распаўзацца. Месца, дзе ставяць падыходзіць, павінна быць цёплым, але не гарачым. Больш за ўсё неабходна засцерагацца, каб булкі, што растуць, не ахапіла ветрам, бо ад гэтага яны трэскаюцца і асядаюць.

Таму лепш трымаць іх альбо ў цёплым зачыненым памяшканні, альбо накрываць палатном. З тае ж прычыны печ, як там сядзяць булкі, належыць закрываць жалезным лістом ці дошкай.

Абмазваць яйкам паверхню булак варта толькі тады, калі яны дастаткова падымуцца, аднак нельга пакрываць іх з бакоў, бо яйка не дасць цесту падысці. Ставячы ў печ, не трасіце, таму што булкі могуць асесці ад штуршкоў. Печ не павінна быць халоднай, інакш здоба не спячэцца. У залішне ж гарачай печы булкі запякуцца толькі зверху, скарынка на іх атрымаецца тоўстая і падгарэўшая, а сярэдзіна сырая і цяжкая. Звычайна кухары добра напальваюць печ і чакаюць каля пятнаццаці хвілін, пакуль яна астыне, альбо астуджваюць яе, апырскваючы пры дапамозе мятлы зверху і чэрань вадой. Потым спрабуюць, кідаючы ў печ жменю мукі: не румяніцца і не прыгарае — можна ставіць туды булкі.

Льга таксама праз дзесяць хвілін пасля таго, як печ ачысцяць, палажыць на самую сярэдзіну ліст паперы. Калі ён адразу ж пажоўкне і зробіцца карычневым, значыць, печ залішне гарачая. Калі ж ліст скручваецца і павольна жаўцее, варта саджаць булкі.

Гатовую здобу вымаюць з печы вельмі асцярожна на стол, накрываюць намочанай у вадзе і выціснутай сурвэткай. Пара, што выдзяляецца з вільготнай сурвэткі, перашкодзіць зацвярдзенню верхняй скарынкі печыва.

ЦУДОЎНЫЯ БУЛКІ

У якую-небудзь пасудзіну ўліваюць паўтары шклянкі густых і свежых дражджэй (калі вытхнуліся, дык і больш), дадаюць трыццаць цэлых яек, а таксама дзве з паловай кварты малака. Усё старанна размешваюць і, працадзіўшы, льюць у сем квартаў як мага больш сухой мукі, што перад гэтым на працягу сутак сушылася на цёплай печы. Зноў перамешваюць і пакідаюць на чвэрць гадзіны ў цёплым месцы. Калі цеста пачне шавяліцца, яго моцна мяшаюць, дабаўляюць тры конаўкі цукру, лыжачку з верхам солі, дзве шклянкі цёплага дыстыляванага масла, нарэшце яшчэ дзве з паловай кварты той жа сухой мукі альбо нават тры кварты яе, як цеста атрымаецца вадкаватым.

Дадаючы кожны з інгрэдыентаў, цеста добра месяць, а калі ўсыпаюць муку, зноў робяць гэта мацней і даўжэй, ціскаюць і падкідваюць яго, пакуль не будзе адставаць ад пасудзіны. Затым накрываюць і ставяць у цяпле, каб вырасла ўтрая. Як паверхня цеста пачне трэскацца, лепяць невялікія булкі, бо яны лепш за ўсё пякуцца.

Не трэба прымешваць да іх муку на стальніцы, а толькі, намазаўшы маслам рукі, надаць ім форму, прыгладзіць і палажыць на бляху, каб падняліся.

Калі булкі ўжо значна павялічацца і пачнуць злёгку лопацца, тады пяром, намочаным у разбаўленым з вадой жаўтку, абмазваюць іх зверху, не кранаючы бакоў. Потым саджаюць у добра падрыхтаваную, не надта гарачую і не зусім халодную печ, стараючыся не трэсці бляху. Печ застаўляюць звонку засланкай, каб туды не трапляла свежае паветра ці вецер. Спечаныя булкі асцярожна дастаюць на стол і адразу ж накрываюць намочанай у вадзе і выкручанай сурвэткай.

Як булкі на блясе распаўзаюцца і расплываюцца, значыць, яны залішне вадкія, таму што мука была недастаткова сухая. Лепш заўсёды рабіць цеста гусцейшым, а калі яно добра падыдзе, дык само стане пышным. Але не трэба замешваць яго і вельмі густым.

ШАФРАНАВЫЯ БУЛКІ

Іх гатуюць і пякуць гэтак жа, як апісаныя вышэй, толькі высушаны і добра працёрты шафран сыплюць у малако. Калі ён разыдзецца, у ім заквашваюць цеста. Альбо дабаўляюць шафран у выглядзе парашку ў цеста і старанна размешваюць. Некаторыя замочваюць яго ў спірце ці ў вадзе. Але гэта вельмі дрэнны спосаб, бо ад спірту цеста ўжо ніколі не будзе рыхлым, як тое, што пякуць на адным малацэ.

Для такога печыва дастаткова адзін лот шафрану, каб меўся пах і колер.

ЗАПАРАНЫЯ БУЛКІ

На гарнец мукі бяруць пятнаццаць яек. Адну кварту мукі запарваюць двума з паловай чвэрцямі малака, якое закіпела, моцна расціраюць і размешваюць, каб не было камячкоў, пакуль маса не астыне. Пасля дадаюць яйкі, конаўку свежых дражджэй, зноў размешваюць і працэджваюць праз сіта. З адмеранай мукі дабаўляюць у рошчыну столькі, каб добра заправіць яе, усё мяшаюць і ставяць у цяпле. Калі крыху пачне шавяліцца, усыпаюць астатнюю муку, паўтары конаўкі цукру, лыжачку солі, уліваюць конаўку дыстыляванага масла і добра месяць, пакуль цеста не пачне адставаць ад рук. Тады ставяць яго ў цёплае месца, каб добра падышло. Робяць булкі, зноў даюць ім значна вырасці і, абмазаўшы жаўтком зверху, саджаюць у печ, як апісана вышэй.

Гэтая здоба вельмі пышная і доўга не чарсцвее.

КАРЛСБАДСКІЯ БУЛКІ

Паўфунта свежага масла расціраюць у макатры, пакуль яно не стане белым, як смятана. Потым дадаюць па аднаму восем жаўткоў, увесь час мяшаючы. Чвэрць кварты добрых дражджэй размешваюць з такой жа колькасцю смятанкі і праз сіта ўліваюць у масла з яйкамі. Тады патроху ўсыпаюць паўтара фунта вельмі сухой і падагрэтай мукі і адначасова дабаўляюць цёплай смятанкі адну чвэрць кварты. Калі цеста атрымаецца густое, смятанкі даліваюць, мяшаюць як мага мацней і ставяць у цёплым месцы, каб паднялося. Затым абмакваюць рукі ў масле і робяць з цеста галкі памерам з лясны яблык і размяшчаюць іх на бляхе, пасыпанай мукой. Расплюскаўшы злёгку кожную галку, кладуць у яе па аднаму апаранаму міндалю, мажуць паверхню бялком з вадой, багата насыпаюць цукрам і пакідаюць у цяпле падыходзіць. Нарэшце саджаюць у печ на паўгадзіны. Булкі не павінны зарумяніцца, а толькі набыць залацісты колер.

NB. Калі мука была не вельмі добра высушана, яе сыплюць больш.

БУЛКІ ФАРМАВЫЯ

Тры чвэрці фунта ачышчанага масла расціраюць амаль што ў пену, дадаюць, безупынна мяшаючы, два цэлыя яйкі і дзесяць жаўткоў без зародкаў, дзве лыжкі дражджэй, шэсць лыжак цёплага малака, паўфунта мукі, маленькую конавачку цукру, паўконаўкі ці трохі больш пасечанага міндалю, крыху солі. Усё старанна размешваюць, даюць падняцца, зноў добра месяць і выліваюць у форму, змазаную маслам, у якой, калі цеста вырасце амаль у два з паловай разы, саджаюць у печ, цяплейшую, чым для звычайных булак.

Робяць і так. Бяруць пяць кварт высушанай мукі, палову яе заквашваюць з квартай малака і чвэрцю кварты добрых дражджэй. Як у цяпле трохі падыдзе, дабаўляюць туды паўтары кварты жаўткоў, кварту ачышчанага масла, паўфунта цукру, лот карыцы і астатнюю муку, пасля кожнага з інгрэдыентаў перамешваючы. Усыпаўшы муку, месяць асабліва моцна, каб цеста адставала ад рук. Цяпер яно мусіць падыходзіць значна даўжэй, чым у першы раз. Тады выліваюць яго ў папяровыя формы, змазаныя маслам, запаўняючы іх на трэць, зноў даюць цесту вырасці больш чым напалову, а тады ставяць у печ.

ПОСНЫЯ БУЛКІ

У кварту добра пасоленай цёплай вады ўсыпаюць гарнец мукі, конаўку свежых дражджэй (чэрствых — больш) і, моцна вымесіўшы цеста, накрываюць яго ў цёплым месцы, каб добра паднялося. Затым робяць невялікія булачкі, даюць ім вырасці на бляхе, а тады саджаюць у печ. Замест вады льга ўжываць макавае малако.

З гэтага цеста робяць булачкі з макам, якім іх пасыпаюць яшчэ і зверху. Можна замест маку ўсыпаць трохі чарнушкі.

Залішне густое цеста легка разбавіць цёплай вадой ці макавым малаком. Але найлепш, каб яно належным чынам падышло ў булках.

РАЖКІ ДА ГАРБАТЫ

У адну з чвэрцю шклянку цёплага паранага малака дадаюць тры поўныя лыжкі дражджэй, кварту мукі і дзесяць жаўткоў, моцна расціраюць і, накрыўшы, ставяць у цёплае месца, каб трохі заварушылася. Тады дабаўляюць паўфунта ачышчанага масла і, добра вымешаўшы, сыплюць, як будзе патрэба, яшчэ паўкварты мукі. Калі ў цяпле цеста падымецца лепш, чым у першы раз, раскачваюць яго на стальніцы і робяць валікі па даўжыні менш чацвяртных, трохі шырэйшыя ў сярэдзіне, чым на канцах. Спляскаўшы іх, кладуць на жалезны ліст, надаюць форму паўмесяца ці падковы, абмазваюць зверху жаўтком, не кранаючы бакоў, пасыпаюць тоўчаным цукрам і засоўваюць на паўгадзіны ў не надта гарачую печ.

ЗДОБНАЯ БУЛКА ДА ГАРБАТЫ (БРЫЁШ)

У поўную кварту цёплага малака ўсыпаюць гарнец мукі, дабаўляюць кварту дражджэй і дваццаць жаўткоў, моцна перамешваюць і ставяць падыходзіць. Калі цеста трохі зашавеліцца, уліваюць у яго чвэрць кварты ачышчанага масла, усыпаюць паўлыжачкі солі, конаўку цукру. Зноў моцна месяць і даюць цесту вырасці. Як павялічыцца амаль утрая, выкладваюць яго на стальніцу і раскачваюць на тры валікі аднолькавай даўжыні і шырыні. Сплятаюць іх, як валасы, у касу, кладуць на бляху, пасыпаную мукой, абмазваюць жаўтком з вадой, а потым пасыпаюць цукрам і накрышаным міндалем. Калі пляцёнка добра падыдзе, саджаюць у печ.

КРОХКАЕ ПЯЧЭННЕ БЕЗ ДРАЖДЖЭЙ ДА ГАРБАТЫ

Пачынаючы яго рыхтаваць, злёгку прапальваюць печ, каб яна была гатовая, як замесяць цеста. У паўкварты смятаны дадаюць тры яйкі, вялікую лыжку натоплена га масла і мукі лыжку з чвэрцю. Месяць, пакуль на цесце не пачнуць выступаць пузыры. Тады дасыпаюць дзве вялікія лыжкі цукру і робяць пячэнне ў выглядзе тонкіх абаранкаў ці палачак таўшчынёй з мезенец і любой даўжыні. Печыва кладуць на бляху, абмазваюць жаўтком з вадой і ставяць у печ, нагрэтую, як для бісквітаў. Гатовае пячэнне яшчэ падсушваюць у печы.

ВАЛЫНСКІЯ ПРАСНАКІ

Іх рыхтуюць без драждж эй, хутка, да гарбаты. Гарнец мукі добра месяць з вадой гэтак, як для макаронаў, дабаўляюць яшчэ пару вялікіх лыжак нятопленага масла, а хто хоча, і маку, і зноў месяць. Затым бяруць кавалкі цеста памерам з лясны яблык, раскачваюць лісты таўшчынёй у манету (два злотыя), саджаюць на блясе ў печ, дзе трымаюць, пакуль праснакі не стануць крохкімі.

СУХАРЫ

СУХАРЫ-ЦВЕЙБАКІ

Бяруць мукі два гарцы, смятанкі ці топленага малака дзве кварты, дванаццаць яек, паўтары конаўкі цукру, солі поўную лыжку з верхам, масла, калі льюць смятанку, дык дзве конаўкі, а калі мала ко, дык тры конаўкі, драждж эй свежых і густых чвэрць кварты, у іншым выпадку — болей. На разагрэтай смятанцы заквашваюць палову мукі, дабаўляюць яйкі і дрожджы і ставяць у цяпле, каб цеста трохі паднялося. Затым дадаюць масла, цукар, астатнюю муку і моцна размешваюць. Як цеста пачне адставаць ад рук, зноў ставяць падыходзіць, цяпер ужо надаўжэй, пакуль паверхня яго не стане трэскацца. Тады на памазанай маслам стальніцы робяць маленькія булачкі, не падсыпаючы ніколькі мукі. Пасля выпякання сухары астуджваюць, рэжуць іх напалам і яшчэ падсушваюць у негарачай печы.

ЖАЎТКОВЫЯ СУХАРЫ

У кварце цёплага малака замешваюць паўтары кварты мукі, дабаўляюць шклянку дражджэй і ставяць у цяпле. Калі цеста трохі зашавеліцца, дадаюць кварту жаўткоў, паўфунта цукру, паўкварты ачышчанага масла, сухой мукі паўтара гарца і месяць, пакуль не будзе адставаць ад рук. Тады накрываюць яго ў цёплым месцы, а як падымецца, робяць маленькія булачкі (рукі неабходна змазаць маслам), што пэўны час павінны падыходзіць на блясе, а затым іх саджаюць у печ. Гатовыя, ахалоджаныя рэжуць напалам і сушаць у цеплаватай печы.

Гэткае цеста ў сухім месцы можа захоўвацца вельмі доўга.

Пры жаданні ўжо нарэзаныя булкі льга глазураваць ці пакрываць масай з цукру, бялкоў і міндалю.

СУХАРЫ НА ПЕНЕ

Бяруць дзве шклянкі паранай смятанкі, шклянку масла, пятнаццаць жаўткоў, конаўку тоўчанага цукру, конаўку дражджэй (калі свежыя і густыя, інакш — больш), гарнец і паўкварты сухой мукі.

Як звычайна, заквашваюць цёплай смятанкай каліва мукі з дражджамі. Калі злёгку вырасце, дабаўляюць астатнія падрыхтаваныя інгрэдыенты, моцна мяшаюць, нарэшце ўліваюць пену з сямі бялкоў, напалову ўзбітую, і месяць, пакуль цеста не будзе адставаць ад рук. Тады чакаюць, каб падышло ў другі раз, а пасля робяць булачкі, як апісана вышэй.

ЗАПАРАНКІ

Кварту мукі, дастаткова сухой, запарваюць малаком, якое закіпела, моцна праціраюць і месяць, каб не было камячкоў і цеста пачало астываць. Уліваюць дзве конаўкі дражджэй і пакідаюць у цяпле расці. Затым дабаўляюць дваццаць цэлых яек альбо сорак жаўткоў без зародкаў, дзве з паловай конаўкі масла, чатыры кварты мукі, лыжачку солі, конавачку цукру, калі вадкае цеста, сыплюць яшчэ мукі. Добра мяшаюць і, як цеста ўжо не прыліпае да рук, ставяць яго ў цёплым месцы. Калі добра вырасце, рукамі, намазанымі маслам, робяць невялікія булачкі і на бляе даюць ім трохі падысці. Саджаюць у печ накшталт апісаных вышэй.

ЯЎРЭЙСКІЯ АБАРАНКІ

Муку разводзяць цёплай вадой найгусцей, дадаюць чвэрць кварты дражджэй на два гарцы. мукі, моцна соляць, усыпаюць чарнушку і добра вымешваюць цеста на стальніцы. Затым накрываюць на некаторы час. Калі яно значна вырасце, робяць абаранкі любых памераў і таўшчыні, качаюць іх яшчэ ў чарнушцы і, злёгку высушыўшы перад агнём на лапаце, кідаюць па некалькі ў кіпячую падсоленую ваду, мяшаючы, каб не асядалі на дно. Тыя, што ўсплываюць, вымаюць пры дапамозе палачкі, укладваюць на драўляную лапату, багата апырскваюць халоднай вадой і саджаюць у цеплаватую печ. Падсохлыя скідваюць на чыста падмеценую чарэнь, каб спякліся.

ПЯЧЭННЕ, ПАДОБНАЕ НА ТОЕ, ШТО Ў КАВЯРНІ НАЗЫВАЮЦЬ СМЕТАНКОВЫМ

Бяруць паўтара фунта мукі, восем лотаў цукру, адзін фунт несалёнага і нятопленага масла, адно яйка, усё добра перамешваюць і раскачваюць халоднае да таўшчыні, роўнай двум рублям, пакладзеным адзін на адзін. Пасля формай ці шклянкай вырэзваюць маленькія пячэнні, густа намазваюць іх зверху жаўтком, пасыпаюць цукрам і саджаюць на блясе ў цёплую печ. За паўгадзіны яны ўжо спякуцца. На стол пячэнне падаюць цёплым, тады яно мае цудоўны смак. Яго льга яшчэ пасыпаць зверху накрышаным міндалем.

КРОХКІЯ АЛАДКІ

Паўтары кварты прасеянай мукі змешваюць на стальніцы з яйкамі — іх бяруць сем, фунтам масла, паўфунтам цукру і невялікай колькасцю вады. Цеста тонка раскачваюць, кладуць на бляху, пасыпаную мукой, зверху мажуць яйкам, разведзеным у вадзе. Яшчэ кладуць яблыкі без лупіны і асяродка, нарэзаныя кружкамі, ці слівы, багата пасыпаюць цукрам і пякуць у цёплай печы.

ШВЕЙЦАРСКІЯ ПІРАЖКІ З КМІНАМ

На пяць фунтаў мукі бяруць кварту з чвэрцю цёплага малака, фунт масла, конавачку цукру, самых лепшых дражджэй тры лыжкі (калі старыя і вытхнуліся, дык больш). Усё старанна перамешваюць і ставяць у цяпло падыходзіць. Потым лепяць маленькія круглыя аладкі, як для сухароў, у сярэдзіне іх робяць ямкі, куды змяшчаюць

кавалачкі свежага масла памерам з лясны арэх, пасыпаюць соллю, кмінам, краі мажуць яйкам.

NB. Хто хоча, можа пры той жа прапорцыі дадаць восем яек.

КРОХКІЯ АБАРАНАЧКІ ДА ГАРБАТЫ

Паўгарца мукі разводзяць густа з вадой, як звычайна для абаранкаў, дабаўляюць два яйкі і дзве лыжкі сырога масла, перамешваюць, дадаюць дражджэй пару лыжак, калі добрыя, а як нясвежыя, дык больш.

Калі цеста падыдзе адзін раз, лепяць тонкія невялікія абаранчкі, якія ставяць зноў расці. Потым кідаюць іх у вар, тыя, што ўсплываюць наверх, вымаюць і, добра пасыпаўшы соллю і кмінам, саджаюць на блясе ў печ.

Гатовыя абаранчкі яшчэ раз высушваюць у негарачай печы.

Хатнія сакрэты

ЯК СЯЧЫ ДРЭВА І РЫХТАВАЦЬ ДОШКІ ДЛЯ БУДАЎНІЦТВА

Часта скардзяцца, што цяперашнія будынкі нетрывалыя, але ніхто не звяртае ўвагі на прычыну гэтага зла, ніхто не спрабуе яго прадухіліць.

Галоўная ўмова моцы дрэва — адпаведны час яго нарыхтоўкі. Ёсць пэўная пара, калі трэба сячы, а менавіта, як сокі са ствала ідуць у зямлю, позняй восенню. Каб лепш ад іх пазбавіцца, вясной і ўлетку, калі прызначанае для ссячэння дрэва яшчэ стаіць на карані, належыць зрабіць на ім у розных месцах надрэзы, праз якія б выцякаў лішак смалы.

Нельга сячы ў поўню, бо якраз тады адбываецца некае ўзрушэнне раслінных сокаў, а чым больш іх застанецца ў дрэве, тым хутчэй яно сапсуецца.

ПІЛАВАННЕ ДРАЎНІНЫ

Пілуючы дрэва на дошкі, неабходна паглядзець, у якім напрамку праходзіць так званая лясная рыса, што ў кожным дрэве знаходзіцца ў верхняй частцы ствала. Усталёўваючы пілу, належыць накіроўваць разрэз у адным напрамку з ляснога рысай, інакш дошкі заўсёды будуць трэскацца. Пры сушцы іх варта аддзяліць адну ад другой, складваючы чатырохвугольнікам, каб вецер і паветра мелі доступ да кожнай і абсушвалі іх. Дошкі ставяць на сонцы толькі рубам.

ЯК, УКОПВАЮЧЫ БЯРВЕННІ Ў ЗЯМЛЮ, ПРАДУХІЛІЦЬ ІХ ГНІЕННЕ

Растопліваюць дваццаць чатыры лоты смалы, дадаюць тры гарцы канаплянага алею, тры ці чатыры палачкі расцёртай серы. Усё трэба добра размяшаць і намазаць гэтай сумессю бервяно, паверхня якога папярэдне трохі асмалена, гэта значыць злёгку апалена на дзве лініі. Льга таксама абмазаць яго той самай хваёвай смалой.

ЯК РЫХТАВАЦЬ ДРАЎНІНУ НА МЭБЛЮ І ПАДЛОГУ, КАБ НЕ ПАТРЭСКАЛАСЯ

Калоды вараць у катле, падліваючы столькі вады, каб яна цалкам накрывала іх. Потым павольна сушаць на вольным паветры пад страхой, дзе вецер правейвае дрэва, а дождж і сырасць не даходзяць. Альбо кладуць кавалкі ў зачыненую пасудзіну, куды ўвесь час

падаюць пару з катла. Аднак пара павінна выходзіць адтуль праз якую-небудзь адтуліну, інакш яна зняое верхнюю частку пасудзіны ці зусім разарве. (Гэта зручна рабіць у паравым катле бровара.) Пасля дваццаці чатырох гадзін выпарвання драўніну паступова прасушваюць на паветры пад страхой, а потым у цёплым зачыненым памяшканні ці ў асеці. Тады яно ўжо напэўна не патрэскаецца, асабліва калі пры распілоўцы звяртаць увагу на напрамак стрыжнёвай (лясной) рысы.

NB. Некаторыя, зрэзаўшы дрэва, адразу кідаюць яго на шэсць месяца ў у ваду, што выдаляе з яго сокі і сцягвае валокны.

ЯК ФАРБАВАЦЬ ДРАЎНІНУ ПАД ЧЫРВОНАЕ ДРЭВА

Кіпяцяць фунт фернамбуку (фернамбук — чырвоная фарба, атрыманая з дрэва фернамбук. — Рэд.) у мяккай вадзе, у якой драўніна ўжо мокла ўсю ноч, дадаюць яшчэ дзесяць лотаў галыну і восем лотаў паташу. Драўніну, асабліва дубовую, фарбуюць гэтай вадкасцю адзін ці два разы, а калі высахне, лакіруюць (пра тое будзе моўлена ніжэй). Ці, што лепш, толькі наносяць палітуру.

Іншы спосаб. Выгаблеванае дрэва пакрываюць наступнай сумессю. Адзін лот Sangius dragonis (кроў дракона), тры драхмы Zingna bosis (язык быка), адну драхму Gummi aloes (гуміалоэ) заліваюць паўквартай спірту і ставяць у цёплым месцы на пяць дзён. Потым працэджваюць і захоўваюць да ўжывання ў добра закаркаванай пасудзіне.

ЯК НАДАЦЬ ДРАЎНІНЕ КОЛЕР ЧОРНАГА ДРЭВА

Дабаўляюць у ваду дванаццатую частку салетравай кіслаты і нацiраюць ёю добра абгабляванае дрэва, а потым шліфуюць яго пемзай два разы.

Паўкварты моцнага воцату з чатырма лотамі жалезных апілак і паўфунтам тоўчанага чарнільнага арэшку ставяць на чатыры гадзіны ў глінянай паліванай пасудзіне ў кіпячую ваду альбо ў гарачы попел. Пасля дадаюць восем лотаў зялёнага купарвасу ці кварту вады, лот бураксу і столькі ж індыга. Усё вараць спачатку на слабым, а затым на вялікім агні да з'яўлення пены. Атрыманай фарбай некалькі разоў нацiраюць дрэва, высушваючы яго кожны раз, і нарэшце надаюць бляск скурай, намочанай у двухвокісе крэмнію, які льга набыць у лаўках ці ў сталяроў. Калі бляску недастаткова, зверху пакрываюць палітурай (глядзі ніжэй).

КІТ СТАЛЯРСКІ ДЛЯ ЗАМАЗВАННЯ РАСКОЛІН У ДРАЎНІНЕ

Наскрэбці тонкімі апілкамі восем лотаў воску, добра намачыць іх у шкіпінарным алеі, усыпаць паўлота смалы ў парашку. У растопленую на вугалях сумесь дадаць паўлота чырвонага індыга, злёгку паварыць і замазаць ёю расколіны ў мэблі. Зверху пакрыць палітурай, як апісана ніжэй.

ЯК ЧЫСЦІЦЬ ЧЫРВОНАЕ ДРЭВА

Лепш за ўсё алеем. Ад яго драўніна цямнее і набывае прыгожы бляск. Толькі трэба папярэдне выцірадь пыл сукном, каб бруд не ўядаўся ў чырвонае дрэва.

ЯК ЛАКІРАВАЦЬ ДРАЎНІНУ

Кварту льнянога алею гатуюць трыццаць хвілін, засцерагаючыся, каб не закіпеў. Потым уліваюць кубачак шкіпінарнага алею. На дрэва, старанна ачышчанае ад бруду, наносяць анучкай гэты лак. Калі высахне, накладваюць другі слой і нават трэці, кожны раз абавязкова высушваючы. Паліраваць не трэба, бо лак сам па сабе густы і бліскучы.

NB. Галоўная ўмова добрай якасці лаку — каб быў бездакорна звараны. Інакш ён ніколі не высахне, усё да яго будзе прыставаць і ліпнуць, застануцца незамазаныя плямы.

ЯК ПАКРЫВАЦЬ МЭБЛЮ ПАЛІТУРАЙ

Хатняя мэбля, такая прыгожая знава, з цягам часу і ў выніку выкарыстання траціць свой бляск і цямнее. Таму любой гаспадыні прыемна, калі яна можа часта ўзнаўляць і асвяжаць абстаноўку, асабліва як тое робіцца без вялікіх затрат і турбот, што звязаны з запрашэннем у дом рамеснікаў. Няхай жа кожная гаспадыня падрыхтуе сабе апісаным тут спосабам запас палітуры і ўжывае яе па патрэбе.

Шэсць лотаў самага лепшага патоўчанага шэлаку заліваюць квартай моцнага, тройчы перагнанага спірту. Бутэльку, запоўненую толькі да шыйкі, абвязваюць пузыром, у некалькіх месцах праколаным шпількай, ставяць у гарачы пясок ці гарачую ваду, у якой паступова

добра разаграюць, але не кіпяцяць, на працягу некалькіх гадзін[1]. Калі шэлак цалкам растворыцца ў спірце, пасудзіну з вадой, дзе ён разаграваўся, адстаўляюць у бок. Як вада астыне, вымаюць бутэльку і зліваюць з асадку чысты лак. Яго належыць захоўваць у шчыльна закаркаваных бутэльках.

Альбо, жадаючы прыгатаваць гэткі ж лак з меншымі клопатамі, льга не ставіць яго ў гарачую ваду, а ў няпоўнай закаркаванай бутэльцы трымаць некалькі дзён у печы ці іншым гарачым месцы, часта боўтаючы, пакуль шэлак поўнасцю не растворыцца ў спірце.

Маючы намер паліраваць мэблю, спачатку яе добра шліфуюць пемзай, якую мачаюць у льняны ці іншы алей[2]. Калі старая палітура будзе цалкам знішчана, а дрэва цудоўна зашліфуецца, яго старанна выціраюць фланеллю, каб увесь алей усмактаўся ў тканіну. Тады паліруюць наступным чынам. На жмут лямцу, кудзелі ці ваты наліваюць патроху палітуру і, накрыўшы зверху рэдкай старызнай, націраюць рэчы добра і роўна, спачатку павольна, а потым хутчэй і мацней, каб палітура адразу ўсмоктвалася і амаль што засыхала. Робяць так, пакуль бляск не будзе дастатковым.

NB. Сталяры яшчэ злёгку абмакваюць жмут у алеі, аднак я не раю часта мачаць, паколькі ўпэўнілася, што такая палітура, хаця і вельмі прыгожая, але зусім нетрывалая. Бо як толькі выцерці алей, бляск знікае, а калі трохі яго застанецца, дык у выглядзе плям у тых месцах, дзе алею было менш, а палітуры больш.

ЛАК ДЛЯ ПАДЛОГІ

Два фунты шэлаку заліваюць трыма квартамі моцнага, тройчы перагнанага спірту. Трымаюць у цяпле ў няпоўнай, але закаркаванай бутэльцы, часта боўтаюць. Лепш за ўсё захоўваць у пяску ў печы. Калі шэлак растворыцца ў спірце, наносяць лак на падлогу пэндзлікам. Мажуць моцна і хутка. Як засохне першы слой, накрываюць другі раз.

Ні васкаванне, ні націранне падлогі не дадуць такога бляску, як гэты лак. Трымаецца ён, прынамсі, тры месяцы. Пасля зноў наносяць яго, цяпер ужо толькі адзін раз.

---

[1] У час нагрэву належыць часта штурхаць і трэсці бутэлькі за горла, не вымаючы іх з вады.

[2] Старую палітуру знімаюць яшчэ наступным чынам. Апырскваюць мэблю алеем, насыпаюць тоўчанай цэглай, прасеянай праз муслін, а потым моцна шаруюць суконкай, пакуль палітура не знікне.

NB. Хто хоча мець больш вадкі лак, няхай возьме чатыры кварты спірту на два фунты шэлаку.

ПАДЛОГА, ПАФАРБАВАНАЯ З ПАКОСТАМ

Пры афарбоўцы звяртаюць больш увагі на тое, каб пакост быў добра звараны. У адваротным выпадку падлога добра не прасохне, і, прыстаючы да абутку, фарбы хутка сатруцца. Акрамя таго, ад пылу і амаль што незацёртых слядоў на ёй застануцца плямы. Неабходна таксама прадухіліць ужыванне клею, што маляры, а ў асаблівасці нашы яўрэі, часта робяць для эканоміі алею, бо такая фарба — самая нетрывалая і ў кароткі час зношваецца.

Калі ж і пры належнай афарбоўцы падлога не высыхае гэтак хутка, як бы хацелася, трэба яе зверху крыху пакрыць шкіпінарным алеем і моцна ўцерці яго суконкай. Алей адразу сціскае і сушыць паверхню пакосту.

Такую падлогу штодзённа злёгку праціраюць анучкай, намочанай у чыстай вадзе, намыльваючы яе хаця б раз у тыдзень. Кожныя некалькі тыдняў заціраюць плямы алеем, а таксама і ўсю падлогу намазваюць ім суконнай анучай.

ВАСКАВАННЕ ПАДЛОГІ

Воск плавяць на агні і густа апрыскваюць ім усю падлогу. Тады, палажыўшы распаленыя вугалі ў нізкі вазок на колцах[1], адзін чалавек павольна цягне яго па падлозе, робячы прыпынак у кожным месцы на столькі, каб воск разагрэўся, але падлога не падгарэла. Нехта іншы адразу растоплены воск моцна ўцірае сукном, а потым ужо шчоткамі даводзіць да глянцу. Гэта паўтараюць штодзень, часам жа начышчаюць падлогу воскам з алеем (аб ім ніжэй).

ПАДЛОГА, ПАФАРБАВАНАЯ З ВОСКАМ

У каго няма апісанага вышэй вазка ці хто не можа прадухіліць узнікаючы ад такой печкі чад, няхай той мажа сваю падлогу наступнай сумессю. Воску два фунты, паташу дванаццаць лотаў, сталярнага

---

[1] Такі вазок, ці печку зрабіць вельмі проста. Бляшаны ліст загінаюць з усіх бакоў высока ўверх, каб атрымалася нешта падобнае на скрыню. Гэтую скрыню саджаюць на чатыры колцы і з аднаго боку прымайстроўваюць ручку — маленькі дышаль, за які льга цягнуць вазок.

клею шэсць лотаў, простага мыла і гуміарабіку (гуміарабік — смала некаторых відаў трапічных акацый, якая лёгка раствараецца ў вадзе. Раней скарыстоўвалася ў якасці клею. — Рэд.) таксама па шэсць лотаў варацць у двух гарцах рачной вады, пакуль не растворацца ўсе згаданыя рэчывы. Потым масу добра астуджваюць і ўжо зусім застылую расціраюць як мага лепш, каб не было ніякіх, нават самых малых камячкоў. Асобна заліваюць двума гарцамі рачной вады паўфунта куркумы і пакідаюць на тры-чатыры гадзіны. Тады мяшаюць, даюць настаяцца, а асцярожна зліўшы ваду з больш буйных часцінак, дабаўляюць яе да застылай масы. Пасля прымешваюць яшчэ шэсць лотаў гумігуту, добра патоўчанага на малярным камяні і расцёртага ў мяшку з мяккай вадой. Мачаюць у фарбу пэндзаль і раўнамерна наносяць на вымытую, але ўжо сухую падлогу. Праз дзень ці два моцна труць шчоткамі, нарэшце паліруюць суконкай. Падлога будзе мець цудоўны светла-жоўты колер. Хто ж хоча надаць ей цёмны колер, амаль такі, як чырвонага дрэва, той няхай замест гумігуту возьме два фунты фарбы, якую называюць Terra anglica, і васемнаццаць лотаў сурыку. Усе інгрэдыенты лепш купіць у аптэцы ў выглядзе парашку, бо ў хатах у вёсцы часта няма малярнага каменю. А менавіта на ім належыць расціраць патоўчаныя фарбы, інакш маса поўнасцю будзе сапсаванай.

ЯК ПАКРЫВАЦЬ ПАДЛОГУ БЯСКОЛЕРНАЙ МАСЦІКАЙ

Бяруць паўгарца вады, два фунты воску, паўфунта клею і вараць. Зняўшы з агню, даліваюць чвэрць фунта паташу і яшчэ трохі гатуюць. Затым астуджваюць, увесь час мяшаючы, каб утварылася аднародная маса. Па патрэбе бяруць кавалак яе, разводзяць у гарачай вадзе і наносяць пэндзлем на падлогу. Пасля паліруюць шчоткамі і сукном.

ВОСК ДЛЯ НАЦІРАННЯ ПАДЛОГІ

Наваскаваўшы і пафарбаваўшы падлогу вышэй апісаным спосабам, неабходна яе стан увесь час падтрымліваць — націраць кожны раз воскам, прыгатаваным наступным чынам. На адзін фунт растопленага воску льюць кубачак горшага алею і шэсць лотаў шкіпінарнага алею. Усё ўзбіваюць і зліваюць потым у папяровыя формы.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ВОКНЫ СВЕТЛЫМІ І ЧЫСТЫМІ

Дзеля таго каб шыбы не трацілі празрыстасці, не трэба іх ніколі мыць вадой, асабліва раніцай ці ўдзень, бо сонечныя промні, уздзейнічаючы на вільготнае шкло, надаюць яму мутны, зменены колер, што яго псуе. Калі ёсць у тым неабходнасць, дык варта рабіць гэта ўвечары, а зранку яшчэ раз выцерці шыбы сухімі анучкамі. Але непараўнальна лепш, пасыпаўшы суконку дробным мелам, выціраць іх насуха. Мел абавязкова прасеяць, каб не пакідаў драпіны на шкле.

Штодзённа раніцай належыць выціраць з вокнаў вільгаць, якая асядае з паветра, тады яны заўсёды будуць чыстымі і светлымі.

Калі шкло ўжо мутнее, яму льга вярнуць празрыстасць, наносячы пэндзлем з абодвух бакоў разведзены ў вадзе мел. Звычайна ўвечары, а назаўтра ўранку выціраюць насуха. За мяжой у вялікіх гарадах гэта робяць штодзённа, і там вокны чыстыя, як крышталь. Добра таксама з вечара намазаць шыбы крапівой, а назаўтра выцерці да поўнай сухасці.

КАБ ВОКНЫ НЕ ЗАМЯРЗАЛІ

Дзеля гэтага яны павінны быць двайныя, адзінарныя ж у любым выпадку замерзнуць. Перад надыходам маразоў трэба своечасова ставіць другія рамы. Хто ж апомніцца залішне позна, ніколі цалкам не прадухіліць замярзання. Рабіць тое лепш у светлы і сухі дзень, а ў пакоях тады нельга паліць, бо вокны стануць вільготнымі. Паміж рамамі ставяць у біклазе з шырокім горлам купарвас альбо місачку з сухім паташом, нядаўна прапаленай вапнай з простай кухоннай соллю, а таксама папяровыя пакецікі з вугалямі. Папярэдне акно выціраюць дасуха.

У першых, вонкавых, рамах знарок пакідаюць шчыліны, зусім іх не затыкаюць, а другія, унутраныя, як мага больш старанна абклейваюць паперай ці замазваюць. Так дагледжаныя вокны ніколі не замерзнуць.

КАБ ЗАМЁРЗЛЫЯ ВОКНЫ ХУТКА АДТАЛІ

Разведзенай у вадзе соллю праводзяць па шыбах некалькі разоў, пакуль іней не сыдзе.

КІТ, ШТО СКЛЕЙВАЕ ШКЛО

Ён не толькі можа замяніць звычайную, на алеі, замазку для вокнаў, але і склейвае ўсялякі разбіты шкляны посуд.

Адтопліваюць у цеплаватай печы кіслае малако так, каб атрымаўся не крохкі і пэратоплены тварог, а ледзь згусцелая маса. Сцадзіўшы сыроватку, расціраюць яе ў мялцы гэтак моцна, каб зрабілася як маладое масла. Тады ўсыпаюць патроху, працягваючы церці, спачатку нягашаную вапну ў выглядзе тонкага парашку, затым дробны пясок. Бяруць у роўнай колькасці і тое і другое. Льга таксама абысціся без пяску, а толькі адной вапнай.

Малако лепш адтопліваецца, калі ў яго ўліць некалькі кропель воцату.

КІТ, ЯКІМ МОЖНА КЛЕІЦЬ ФАРФОР І ФАЯНС

Першы спосаб. У чыстым серным эфіры разводзяць капалу (капал — цвёрдая выкапнёвая смала расліннага паходжання. — Рэд.) столькі, колькі яго можа растаць, і трымаюць у шчыльна закаркаванай пасудзіне на холадзе. Па патрэбе бяруць, старанна перамешваюць з вадой і абмазваюць краі пасудзіны, якую будуць склейваць, прыклаўшы іх добра адзін да аднаго, моцна абвязваюць і пакідаюць так на некалькі дзён, каб засохла[1].

Другі спосаб. Гэткі ж добры, як і першы: склееены посуд вытрымлівае агонь і вар. Чыстую масцікавую смалу разбаўляюць самым моцным спіртам, каб яна раствырылася. Асобна ў такой жа колькасці спірту разводзяць чысты, размочаны ў вадзе рыбны клей, а яшчэ дадаюць каледзі столькі, колькі яе можа растварыцца. Палегчыць гэта льга, як загадзя расцерці ў каменнай ступцы абедзве сумесі. Пасля іх размешваюць і разам захоўваюць у шкляной пасудзіне.

Трэці спосаб. У незбіранае малако ўліваюць па кроплі моцны вінны спірт. Калі яно асядзе, выціскаюць сыроватку. На паўкварты тварагу дабаўляюць тры яечныя бялкі і добра расціраюць у макатры. Пасля насыпаюць на стол нягашанай вапны і месяць у ёй масу, пакуль не атрымаецца ліпкае цеста. Пасудзіна, заклееная гэтым клеем, ніколі не разыдзецца.

---

[1] Пасудзіна ніколі не расклеіцца, хіба што ад спірту.

ЯК ЗАГАРТАВАЦЬ ШКЛЯНЫ І ФАЯНСАВЫ ПОСУД

Укруціўшы яго ў сена ці салому, змяшчаюць у пасудзіну, напоўненую халоднай і добра пасоленай вадой. Ставяць на агонь і даводзяць да кіпення. Праз некаторы час полымя патроху памяншаюць, а потым яго цалкам гасяць і чакаюць, пакуль вада астыне. Тады вымаюць посуд. Некаторыя загартоўваюць яго ў лузе.

NB. Салёную ваду разам з сенам даюць цялятам ці каровам.

ЯК ПАКАВАЦЬ ШКЛЯНЫ ПОСУД У ДАРОГУ

Абвязваюць рэчы сенам, больш цяжкія кладуць уніз, а лягчэйшыя — зверху. Альбо меншы посуд запіхваюць у шчыліны паміж вялікім, каб не шавяліўся. Няблага нават змочваць сена, тады яно лепш зляжыцца. На скрынях пазначаюць верх, каб іх не пераварочвалі, калі вязуць ці перастаўляюць. Пакуючы фаянс, заўсёды ставяць яго бокам, перакладваючы сенам, і ён ніколі не разаб'ецца.

ЯК ЧЫСЦІЦЬ СРЭБРА

Першы спосаб. Пасыпаюць на замшу ці на кавалак старога сукна вінны камень у парашку і ім праціраюць і чысцяць срэбраныя прадметы да бляску. Альбо ў гаршчок з мяккай вадой кідаюць лот віннага каменю і кіпяцяць, пакуль ён не растворыцца. Срэбраны посуд пасыпаюць пшанічным вотруб'ем і, мачаючы губку ў раствор, мыюць яго, а затым выціраюць чыстым і тонкім старым палатном.

Другі спосаб. Расціскаюць журавіны, дадаюць да іх столькі ж вады і кіпяцяць там срэбра, якое пасля чысцяць дробным мелам і замшай або суконкай. Толькі пазалоце шкодзяць усялякія кіслоты.

Трэці спосаб. Льюць у ваду столькі сернай кіслаты, каб яна адчувалася, і чысцяць ёй рэчы, выціраючы пры гэтым дасуха сукном, пасыпаным дробным мелам. Паколькі пры частай чыстцы, нават самай асцярожнай, заўсёды знімаецца трохі срэбра, лепш за ўсё замачыць посуд на ноч у халоднай вадзе, а назаўтра адмыць плямы і выцерці насуха. Іншымі ж спосабамі чысцяць срэбра толькі ў тым выпадку, калі згаданы будзе недастатковы для знішчэння бруду.

ЯК ЧЫСЦЩЬ МЕДЗЬ І ЛАТУНЬ

Дробна расцёртымі вугалямі, попелам, вапнай ці нарэшце дробна патоўчанай цэглай пасыпаюць суконку або старое палатно, націраюць

рэчы, абмываюць іх лугам, ці гарачай брагай, ці сыроваткай, потым палошчуць чыстай вадой, высушваюць на сонцы або выціраюць насуха, бо ад усялякай вільгаці посуд псуецца.

Мелам, змешаным з серай і залітым воцатам, што ператварыўся ў густую кашку, таксама праціраюць латунныя прадметы. Гэта надае ім прыгожы жоўты колер.

ЯК ЧЫСЦІЦЬ ВОЛАВА

Адразу памыць мелам і сукном у гарачым лузе, а пасля папаласкаць вадой.

ЯК ЧЫСЦІЦЬ ФАРФОР І ШКЛО

Робяць тое паташом ці дробным попелам з цёплай вадой, але не залішне гарачай, бо сталовы фарфор можа трэснуць ці атрымаць драпіны.

ЯК ЗБЕРАГЧЫ ЖАЛЕЗА І СТАЛЬ АД ІРЖЫ

Наогул усялякі тлушч засцерагае металічныя рэчы ад іржы, таму іх неабходна змазваць алеем сланечнікавым, ільняным ці канапляным, а ў асаблівасці дыстыляваным на сонцы тлушчам ад вугроў. Апошні не толькі захоўвае ад іржы, але нават знімае яе са сталі. Трэба нанесці яго на заржавелыя месцы і працерці дробна патоўчанай пемзай ці крэменем.

Стальныя прадметы намазваюць разведзеным вінным асадкам, а праз гадзіну праціраюць суконкай. Пасля некалькіх разоў такой чысткі іржа знікае.

ЯК ПАДТРЫМЛІВАЦЬ АФАРБАВАНЫЯ СЦЕНЫ І ШПАЛЕРЫ Ў ЧЫСЦІНІ

Калі вы жадаеце, каб фарбы і шпалеры добра захоўваліся на сценах, належыць праз дзень здымаць з іх пыл мяккай шчоткай з доўгім шчаціннем, замацаванай на палцы, альбо пучком пушыстага пер'я. З ужо забруджаных сцен неабходна спачатку мяшком змахнуць пыл, а потым кавалачкамі з сярэдзіны белага хлеба, лепш за ўсё такімі, у якіх зверху скарынка, злёгку працерці зверху і данізу. Той, хто залішне моцна будзе прыціскаць ці церці ў розныя бакі, яшчэ больш загоніць

бруд у шпалеры. Але калі рабіць тое асцярожна зверху ўніз, дык пыл цалкам сатрэцца.

ЯК ЗАХАВАЦЬ ПАЧАТКОВЫ ВЫГЛЯД ЛЮСТЭРКА

Трэба сачыць, каб яно не стаяла там, куды трапляюць сонечныя прамяні ці моцнае цяпло, бо ад гэтага растопліваецца жывое срэбра і на люстэрку ўзнікаюць плямы. Чысціць яго лепш гарэлкай з дробна патоўчаным паташом.

ЯК АДБЕЛЬВАЦЬ ПАЖОЎКЛЫЯ ВЫРАБЫ СА СЛАНОВАЙ І ІНШАЙ КОСЦІ

У гліняную пасудзіну з вадой сыплюць адну шостую частку нягашанай вапны, кладуць вырабы і ставяць на агонь. Яны мусяць кіпець, пакуль не пабялеюць. Тады здымаюць з агню, а як вада астыне, дастаюць іх і паліруюць.

Іншы спосаб. У халоднай вадзе разводзяць некалькі лотаў галыну, затым, закіпяціўшы, знімаюць з агню і ў яшчэ гарачую вадкасць кладуць вырабы з косці. Праз гадзіну вымаюць, абціраюць шарсцяной хусткай, укручваюць у яе рэчы і даюць ім яшчэ паляжаць некаторы час.

ЧЫМ ЗАЛЕПЛІВАЦЬ РАСКОЛІНЫ Ў ПЕЧЫ

Звычайная гліна сохне і трэскаецца, таму яе неабходна развесці ў салёнай вадзе ці дадаць клейстар з жытняй мукі і чвэрць попелу. Замясіўшы, залепліваюць атрыманай замазкай расколіны. Яны ўжо ніколі не лопнуць.

ЯК ПАГАСІЦЬ АГОНЬ У КОМІНЕ

Хаця сакрэт той апісаны ў шматлікіх кнігах, але я, сама паспрабаваўшы яго дзейнасць, павінна нагадаць яшчэ і ў гэтай працы, якая з'яўляецца зборам не толькі новых звестак, але таксама сапраўды карысных і правераных. Калі ў коміне гарыць агонь, сыплюць на вугалі ці дровы жменю серы. Яна, запаліўшыся, сваім густым дымам задушыць полымя ўверсе.

Затыкаць жа комін зверху, што некаторыя робяць, не вельмі бяспечна, бо ў такім выпадку часта здараецца, што комін трэскаецца, а іскры разлятаюцца па гары і выклікаюць жудасны пажар.

ЯК ЧЫСЦІЦЬ БОЧКІ І ІНШЫ ПРАТУХЛЫ ПОСУД

Развесці ў вадзе самую свежую вапну, каб яна ператварылася ў густаватую масу, пакрыць ёю ўнутраныя сценкі бочкі і паставіць на вольнае паветра, але не ў дождж і сырасць. Праз колькі дзён трэба саскрэбці вапну ці, адмачыўшы яе, вышараваць посуд. Паўтараць такую аперацыю даводзіцца рэдка.

Іншы спосаб. Запаліце ўнутры бочкі, выдаліўшы адно дно, невялікі агонь з саломы. Калі ўпэўніцеся, што адзін бок пасудзіны ўжо прапаліўся на паверхні, перавярніце яе і перакаціце на іншы бок, каб агонь і яго ахапіў. Пасля гэтага знікне ўсялякая гніль.

Аднак першы спосаб лепшы, бо тады не забруджваецца посуд.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ УСЯЛЯКУЮ РУХОМУЮ МАЁМАСЦЬ У ЗЯМЛІ ДОЎГІ ЧАС

У1812 годзе, калі шмат сем'яў страціла ўвесь свой набытак у выніку рабавання, наш скарб збярогся ў зямлі да вясны і быў ніколькі не пашкоджаны: ні ад вільгаці, ні ад молі. У сухім пясчаным высокім месцы, дзе меўся сцёк для вільгаці, мы павыкопвалі ямы і абклалі іх вакол бяростай, менавіта карой і лубам. Потым насыпалі туды сухога жыта з сушылкі і ў яго паставілі скрыні з бялізнай, вопраткай і футрам так, каб посуд непасрэдна не дакранаўся да зямлі.

Паколькі скрыні скрозь аддзяляюцца тоўстым слоем жыта, якое ўсмоктвае ўсю вільгаць і не дапускае яе да рэчаў, яны гэткім чынам могуць ляжаць без пашкоджання больш года. Трэба толькі вопратку перад пакаваннем добра прасушыць і перасыпаць сухім хмелем, камфарай і перцам. Гэта асабліва датычыць футра (глядзі ніжэй).

Такія ямы яшчэ лепш рабіць пад дахам.

NB. З прадуктаў у нас толькі масла ў сховішчы сапсавалася, бо, страціўшы расол, з'ялчэла. Вяндліна таксама перасохла, але была прыдатная да ўжывання. А калі сухое жыта выцятнула ўсю вільгаць з масла і вяндліны, дык зразумела, што ў бялізне і іншых рэчах яе не засталося.

Іншы спосаб рыхтаваць ямы. Капаюць іх у гліне, напаўняюць сухімі дрывамі і запальваюць. Калі дровы згараць напалову, гасяць агонь дзірваном і, ачысціўшы ямы ад попелу, пакідаюць іх адкрытымі, каб лепш прасохлі. Трэба засцерагацца, каб туды не трапілі вада і дождж. Як гліна зноў зробіцца сырая, паўтараюць выпальванне. Толькі на выпадак дажджу яму належыць шчыльна накрываць з ухілам.

NB. Для першага і другога віду ям выбіраюць месцы з нахілам.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ ФУТРА ЎЛЕТКУ

На сканчэнні зімы ў зусім аддаленым пакоі, куды нікому не трэба заходзіць, прынамсі, два ці тры дні, свабодна развешваюць усё хатняе футра. Яго не толькі злёгку абкурваюць дымам, але і як мага мацней надымліваюць у памяшканні тытунём, сухой крапівой і рагавымі апілкамі, гэта значыць саскрэбанымі з рагоў і капытоў скаціны. Вугалі дзеля гэтага бяспечней класці ў гаршкі ці ў печ, у якой юшка зверху зачынена. Акрамя таго, у пакоі ставяць міску з хлорнай кіслатой, трохі апырсканай вадой. Газ, што выдзяляецца, атручвае і знішчае моль.

Скрыні для футра павінны быць зроблены са смалістага дрэва, звонку пакрытага алейнымі фарбамі, і абавязкова насычаны дымам і газам, аб чым я гаварыла.

Пасля двух-трох дзён абкурвання адчыняюць дзверы і вокны, каб праз іх выйшаў вельмі шкодны для людзей хлорны газ. Потым добра выбіваюць футра і перасыпаюць яго сухім хмелем, тытунём, перцам, камфарай, кветкамі лаванды, абшываюць грубым палатном, намочаным у адвары горкага палыну (яго падсольваюць). Льга нават на вонкавы бок тканіны нанесці воск: спачатку ім націраюць палатно, а затым прасуюць.

На дно скрыні насыпаюць тоўстым слоем згаданыя вышэй інгрэдыенты, дадаюць яшчэ кавалкі мыла і свечкі з лою і ўсё зверху накрываюць паперай і старызнай. Тады ўкладваюць футра, перасыпаючы яго слаямі хмелю і тытуню.

Вельмі добра знішчае моль папера, апырсканая шкіпінарным алеем, аднак неабходна засцерагацца, каб тлушч не забрудзіў верхняга пакрыцця футра. Ачышчае рэчы ад насякомых і моцнае вытрасанне. У крамах ужываюць толькі адзін гэты сродак.

ЯК ПАЗБАВІЦЦА АД МОЛІ, ШТО ГНЯЗДЗІЦЦА Ў МАТРАЦАХ

Ніяк іначай зрабіць тое нельга, акрамя як высушыць лямец на сонцы, выбіць яго, а потым выварыць у вадзе, дадаўшы солі і горкага палыну. Пасля неабходна зноў прасушыць лямец найлепшым чынам.

Першае пакрыццё, менавіта насыпкі для матрацаў, робяць з грубага палатна, вымытага ў добра пасоленым адвары горкага палыну. Тканіну моцна націраюць воскам і злёгку праводзяць па ёй гарачым

прасам. Моль ужо не загрымаецца ў так апрацаваных матрацах, бо соль і палын будуць яе адганяць.

ЯК АТРУЧВАЦЬ ПАЦУКОЎ

Першы спосаб. Адзін фунт мыш'яку дробна таўкуць і прасейваюць праз сіта, закрываючы яго палатном, каб пыл не далятаў да чалавека, які прасейвае, дабаўляюць тры чвэрці фунта патоўчанага цукру, паўтара фунта пшанічнай мукі і перамешваюць усё. Частку сумесі сыплюць ва ўсе вуглы і шчыліны, а з рэшткаў робяць галачкі, папярэдне дадаўшы масла, каб утварылася аднародная маса. Галачкі раскладваюць асцярожна — іх не павінны знайсці сабакі ці куры, а таксама самі пацукі не мусяць зацягнуць у нейкія прадукты, што стаяць нізка ненакрытыя.

Другі спосаб. Чатыры лоты цукру, адзін лот пшанічнай мукі, два лоты насення сабадылы змяшаць са сланечнікавым алеем ці каровіным маслам і, зляпіўшы галачкі, раскідаць іх у розных месцах.

Трэці спосаб. Разрэзаную на кавалкі цяляціну добра смажаць на тлушчы з цыбуляй, пасыпаюць свежай кучалябай і, старанна размяшаўшы, кладуць кучкамі там, дзе больш за ўсё ходзяць пацукі.

Чацвёрты спосаб. Адзін лот фосфару скрабуць у цёплай вадзе, трымаючы ў ёй увесь час пальцы, аднак каб іх не апячы. У гэтай жа вадзе разводзяць дзве кварты ці трохі больш пшанічнай мукі, дадаўшы чвэрць фунта цукру і столькі ж растопленага свінога тлушчу. Атрыманай масай абмазваюць паперу і заклейваюць ёю норы пацукоў. Атрута будзе дзейсная, пакуль не скісне, таму яе захоўваюць у холадзе.

Яшчэ пацукоў выганяюць з хаты, накідаўшы дзіванны (Verbascum) ці касталому лекавага (Cynoglosum oficinalis), назбіраных у пачатку лета. Жывёліны не пераносяць іх пахаў і ўцякаюць з хаты, але тады пераходзяць у бліжэйшыя будынкі. Таму ўсюды неабходна падрыхтавацца да іх сустрэчы. Багуну яны таксама баяцца.

Пяты спосаб. Паўфунта пшанічнай мукі, столькі ж свінога тлушчу і адну неразрэзаную цыбуліну вараць у тыглі. Калі астыне, дабаўляюць тры восьмыя часткі фунта нягашанай вапны і чвэрць фунта працёртых каранёў чорнай чамярыцы (Heleborus nigra), два лоты цукру, чатыры лоты патоўчанага ў парашок шкла, адзін лот свежай, таксама здробненай у парашок кучалябы і зноў столькі, як і раней, свінога тлушчу. Няхай усё гатуецца на маленькім агні, а калі маса астыне, з яе робяць галачкі і раскідваюць іх дзе патрэбна.

ЯК ЗНІШЧАЦЬ ПАЛЯВЫХ МЫШЭЙ

Гэты звярок выкопвае сабе норы пад каранямі дрэў, паядае гародніну, пасаджаную на насенне, і ўсялякае зерне, чым прыносіць значную шкоду садам і агародам. Пазбаўляюцца ад мышэй пры дапамозе пастак ці атручваюць наступным чынам. Жоўтую моркву, парэзаную на кавалкі, складваюць слаямі на трывалай паперы, перасыпаючы дробным парашком мыш'яку, закручваюць, абвязваюць вяроўкай і зверху моцна топчуць, каб морква насыцілася атрутай, а потым кладуць яе па тры ці чатыры кавалкі ў норы.

ЯК ЗНІШЧАЦЬ КРАТОЎ

Першы спосаб. Лягчэй за ўсё вылоўліваць іх пасткамі, знарок дзеля тага зробленымі. Альбо так. Злёгку націскаючы нагой на свежую кратовую кучку, стаць супраць ветру. Заўважыўшы, што звярок узяўся яе папраўляць, і зямля рухаецца, неабходна раптам падрэзаць яго рыдлёўкай і выкінуць разам з глебай.

Другі спосаб. Вараных ракаў кладуць як мага глыбей у норы. Іх смурод надоўга прагоніць кратоў. У гэтым я сама ўпэўнілася.

Трэці спосаб. Нашы сяляне абтыкаюць зрэзанымі галінкамі рабіны тыя месцы, адкуль маюць намер выгнаць кратоў.

Чацвёрты спосаб. У кратовыя дзіркі насыпаюць па лыжцы нягашанай вапны, пакрываюць зямлёй і трамбуюць. Калі звярок пачне рыць, вапна трапляе яму ў нос ці горла і атручвае яго. Рабіць гэта належыць толькі ў ясны дзень, каб вільгаць не пагасіла вапну.

Пяты спосаб. Разразаюць удоўж земляных глістоў і перасыпаюць іх у гаршку свежай кучалябай. Дваццаць чатыры гадзіны трымаюць, перамешваючы, а потым па некалькі чарвякоў закопваюць у кратовыя ямы.

Шосты спосаб. Італьянскія арэхі вараць у лузе столькі, каб шалупінне зрабілася мяккім і яго льга было рэзаць нажом. Разбіўшы ці разрэзаўшы арэхі на кавалкі, кідаюць іх у норы.

Сёмы спосаб. Італьянскія арэхі без шалупіння вараць разам са жменяй зелля цыкуты паўтары гадзіны, а потым кладуць у кратовыя дзіркі.

Восьмы спосаб. У кожную нару змяшчаюць камфару памерам з боб.

ЯК ЗВЕСЦІ КЛАПОЎ

Першы спосаб. Калі жадаеце, каб яны не пладзіліся, найперш варта адзін ці два разы ў тыдзень аглядаць і чысціць ложкі, а пасцель выносіць і выбіваць. Шчыліны ў ложках і сценах неабходна абмазаць наступнай сумессю. Два фунты тытуню заліць гарцам вады і кіпяціць пад накрыўкай. Затым працадзіць і нарэзаць туды фунт мыла, дадаць паўкварты солі. Як усё растане, выліць у бутэльку, моцна закаркаваць і ўжываць па патрэбе.

Другі спосаб. Гарэлкі і воцату па паўбутэлькі, жменю солі, два лоты альясу ставяць у бутэльцы на печ. Калі інгрэдыенты змяшаюцца, абмазваюць сумессю шчыліны.

Трэці спосаб. Бяруць шкіпінарнага алею і спірту па паўкварты, камфары адзін лот. Як змяшаецца і растане, масу старанна разбоўтваюць, мачаюць у яе пярынку ці губку і мажуць добра шчыліны, а куды нельга залезці губкай, дык туды заліваюць сумесь.

Чацвёрты спосаб. Дробна нарэзаць адзін фунт маладых галінак лістоўніцы з зелянінай, заліць іх гарцам мяккай вады і на маленькім агні выварыць да паловы. Яшчэ цёплым адварам абмазаць пры дапамозе пэндзля ложкі. Захоўваць яго ў закаркаванай бутэльцы ці ў гліняным гаршку.

Пяты спосаб. Жадаючы ачысціць пакой ад клапоў, таўкуць палову фунта бураксу, змешваюць яго з нягашанай вапнай і беляць сцены.

Ці замешваюць трохі мыш'яку з вапнай альбо засыпаюць іх гняздо персідскім парашком.

NB. Калі будуюць хату, неабходна прасачыць за тым, каб паміж бярвеннямі ў шчыліны ніколі не клалі чырвоны мох, а толькі белы, гэта значыць зялёны. Інакш ад клапоў будзе не пазбавіцца, у чым я ўпэўнілася на вопыце. Нават нашы сяляне на гэта заўсёды звяртаюць увагу.

ЯК ЗВЕСЦІ БЛОХ

Пасыпаюць ложак персідскім парашком ці высцілаюць падлогу горкім палыном, які штодзённа вымятаюць і насцілаюць свежы.

ЯК ЗНІШЧЫЦЬ ПРУСАКОЎ І ТАРАКАНАЎ

Першы спосаб. Паўфунта патоўчанага і прасеянага мыш'яку, чвэрць фунта цукру, таксама прасеянага, паўфунта пшанічнай мукі

змяшаць разам і гэтым парашком пасыпаць тыя месцы, дзе насякомыя часцей за ўсё збіраюцца, менавіта ў печах, комінах і г. д.

Другі спосаб. Карані белага вадзянога гарлачыка (Nimphea alba), высушаныя і патоўчаныя, дабаўляюць у гарачае малако з цукрам і ставяць на плоскіх талерках на печы, вокнах і г.д. Ці сыплюць парашок кобальту на канцы нажа ў малако з цукрам.

Трэці спосаб. Зварыць у мяккай вадзе гарох, размяць яго ў масу, дадаць падсмажаную саланіну і з ёй яшчэ раз расцерці. Калі ўсё астыне, прымяшаць ртуць і церці так доўга, пакуль жывога срэбра не будзе бачна. Тады разлажыць масу ў плазаватыя міскі і паставіць дзе патрэбна.

Згаданыя спосабы знішчаюць насякомых, але самы дзейсны і надзейны — першы. Неабходна толькі атручаных насякомых спальваць, а не высыпаць туды, дзе іх можа з'есці птушка, бо несумненна і яна атруціцца.

Чацвёрты спосаб. Прусакі гінуць яшчэ ад персідскага парашку. Аднак і ад багуну яны таксама выводзяцца, а гэта абыходзіцца танней.

ЯК ТРУЦІЦЬ МУХ

Першы спосаб. Кавалак горкага дрэва, якое называюць Lignum quasia, кіпяцяць у вадзе, потым усыпаюць туды трохі цукру. Ставяць адвар на вокнах і печах. Льга быць упэўненым, што ўсе мухі паздыхаюць.

Другі спосаб. Англійскі перац, звараны ў малацэ і асаloджаны, добра атручвае насякомых.

Трэці спосаб. Адварыць разам лісты бэзу, кміну і чабору і тым адварам апырскаць падлогу і сцены. Мухі не толькі пачнуць мерці, але і вылятаць з хаты.

Ніколі не адчыняйце вокны, не заставіўшы іх рамамі з нацягнутым цюлем ці рэдкім муслінам. Нельга таксама ўносіць ежу ў пакоі, якія пажадана захаваць ад мух.

ЯК ПАЗБАВІЦЦА АД НАСЯКОМЫХ У СВІРНЕ

У ніжнія часткі засекаў кідаюць свежыя галінкі белага аптэкарскага бэзу і, насыпаючы зерне, перакладваюць яго праз кожныя два футы слаямі тых жа галінак не шчыльна. Гэта неабходна рабіць па магчымасці ў апошняй фазе месяца.

І хмель адганяе насякомых, таму варта класці яго ў свірне.

Сцены памяшкання мыюць адварам з альховых лістоў і тытуню, потым беляць вапнай, а ўсе шчыліны замазваюць дзёгцем. Праветрываюць будынкі, адчыняючы на доўгі час супрацьлеглыя вокны і дзверы. Засекі мыюць тым жа адварам.

У газеце "La semaine" пішуць, што пах свежых канапель знішчае і выганяе насякомых, якіх называюць жукамі-даўганосікамі (Charanon). Льга ўносіць у свірны толькі што выдраную каноплю-скубянец. Каб мець яе раней, гэта значыць падчас завозу зерня ў гумно, можна пасеяць расліны ў канцы сакавіка. Наогул усе насякомыя не пераносяць паху канапель, таму такі спосаб будзе вельмі дзейсны.

ЯК ЗАХОЎВАЦЬ П'ЯВАК

Лепш за ўсё трымаць іх у гліняных непаліваных гаршках у рачной вадзе ці з сажалкі, прычым бяруць яе з аднаго месца. Калі ж узяць адзін раз з сажалкі, другі — з ракі, а тым больш з калодзежа, дык п'яўкі напэўна загінуць, бо яны наогул не прымаюць калодзежную ці крынічную ваду.

Зменьваць ваду штодзённа не варта, лепш рабіць гэта раз у тыдзень. Толькі зімой няхай яна спачатку суткі пастаіць у пакоі.

П'явак неабходна берагчы як ад цяпла, так і ад замярзання на іх вады. Сонца яны не трываюць, а паветра да іх павінна трапляць праз рэдкае палатно, якім абвязваюць гаршчок.

Належыць штодзённа аглядаць п'явак, ці не загінула якая-небудзь з іх. У такім выпадку яе трэба не толькі адразу выкінуць, але і змяніць ваду, бо ад здохлых могуць хутка прапасці і здаровыя.

Некаторыя кладуць на дно гаршка мох таўшчынёй у дзве цалі і пасыпаюць яго злёгку чыстым друзам альбо змешаным з працёртымі вугалямі, ліпавымі ці бярозавымі. Там п'яўкі адкладваюць яйкі, з якіх потым распладжаюцца. Таму асцярожна зменьвайце ваду, каб не растрэсці мох. Льга зліваць яе супавай лыжкай ці, калі ёсць, праз адтуліну ўнізе гаршка.

Аслабелым п'яўкам падкладвайце карані аеру.

ЯК НАЦКАВАЦЬ П'ЯВАК, КАБ ЛЕПШ ПРЫСМОКТВАЛІСЯ

Перш чым паставіць п'яўкі, іх неабходна на пару хвілін апусціць у віно, напалову разведзенае вадой, ці ў густое горкае піва. Калі так зрабіць, яны прагна хватаюцца за цела; папярэдне абмытае з мылам ад поту. Але памятайце, што мыла трэба старанна змываць чыстай вадой. Як п'яўкі не будуць ліпнуць зноў, тады натрыце цела салодкай

смятанкай ці зацукраванай вадой. Аднак рухомых і жвавых п'явак не варта апускаць у віно, бо тады яны ачмурэюць. Толькі млявым яно дадае хуткасць.

ПРЫГАТАВАННЕ СВЕЧАК З ЛОЮ

Самы цвёрды і самы белы тлушч казліны, за ім ідзе барановы, а самы мяккі валовы. А паколькі свечкі, зробленыя з казлінага ці барановага лою легка крышацца, а з валовага — хутка топяцца, дык тлушчы неабходна змешваць. Барановага бяруць тры часткі ці палову. Ні адзін ні другі не павінен доўга ляжаць, асабліва ў вільготным ці цёплым месцы, бо раптам стане зялёным і згніе, ад чаго свечкі будуць непрыемна пахнуць і цьмяна гарэць[1].

Свежы тлушч належыць дробна нарэзаць і моцна патаўчы ў ступцы, а потым, склаўшы ў каструлю, павольна тапіць на маленькім агні ці ў цеплаватай печы, дзе ён паступова растане, але не прыгарыць. Кожны раз вадкі лой злівайце ў плазаватую місу, у якой ён мусіць застываць. Калі так не рабіць, расплаўлены тлушч прыгарыць і пацямнее, а астатні наогул добра не растопіцца і не аддзеліцца ад шкварак, бо будзе прыставаць да дна.

ІНШЫ СПОСАБ ТАПЛЕННЯ ТЛУШЧУ

Гаршчок, напоўнены растоўчаным лоем, устаўляюць у большую пасудзіну з вадой і кіпяцяць, пакуль не растопіцца ўвесь тлушч. Вадкі абавязкова зліваюць у посуд, дзе ён павінен застываць. Гэты спосаб больш бяспечны, паколькі захоўвае тлушч ад прыгарання.

Некаторыя робяць іначай, а менавіта гэтак. Свежы лой мочаць у рачной вадзе, штодзённа яе зменьваючы, пакуль яна не пачне адыходзіць зусім чыстая, што можа зацягнуцца на тыдзень. Пасля тлушч, дробна нарэзаны і патоўчаны ў ступцы, заліваюць рачной вадой, якой бяруць у пяць разоў больш, чым тлушчу, і ў катле варыць на слабым агні, увесь час мяшаючы, каб не прыстаў да дна. Цалкам растоплены лой здымаюць з агню і трымаюць некалькі гадзін у цяпле. Усялякая каламуць і асадак апусціцца на дно. Тады сцэджваюць ад шкварак, а калі тлушч застыне, аддзеліцца ад вады і цалкам збярэцца зверху, яго яшчэ раз у асобнай пасудзіне расплаўляюць на маленькім агні. Затым разліваюць у міскі ці талеркі і застылы выносяць у лядоўню.

---

[1] Лепш за ўсё тапіць тлушч, хаця б і часткамі, адразу пасля аддзялення ад забітай жывёлы. Растоплены ж льга трымаць, колькі спатрэбіцца, на холадзе, і ён не сапсуецца.

Я бачыла свечкі, зробленыя такім спосабам. Яны былі значна бялейшыя за тыя, для прыгатавання якіх тлушч не мачылі, і зусім не расплываліся. Але колькі разоў я ні загадвала рабіць іх у сябе гэткім жа чынам, свечкі раставалі і расплываліся надзвычайна, бо тлушч, насычаны вадой, узнімаўся, топячыся, як пена, і ў гатовых свечках захоўвалася частка той вільгаці.

Як бы ні тапілі тлушч, потым ён павінен некалькі тыдняў паляжаць на марозе, пакуль не сцвярдзее і ўся вільгаць з яго не вымерзне.

ЯК АДЛІВАЦЬ СВЕЧКІ

Бляшаныя формы для свечак складаюцца з трубак, трохі завужаных знізу. Ніжні канец іх закрыты, але ў ім маецца маленькая адтуліна, куды працягваюць кончык кнота пры дапамозе дроту, што потым прытрымлівае яго роўна на месцы. Іншы канец кнота нацягваюць на моцны дрот ці на драўляны прут, абапіраючы яго на больш шырокі край формы. Формы ж роўна і перпендыкулярна замацоўваюць у драўлянай машынцы, якая не дазваляе ім нахіляцца ці згінацца ў розныя бакі.

Тлушч растопліваюць на маленькім агні, сочачы, каб не прыгарэў, а калі пачне ля верхніх краёў пасудзіны застываць, зліваюць яго зверху ў формы, кожную пры гэтым патрэсваючы, каб тлушч паўсюдна раўнамерна разышоўся. Яго растопліваюць столькі, колькі маюць намер адлідь свечак, бо ад частага награвання лой не будзе такі белы.

Загусцелыя свечкі вымаюць з форм і праветрываюць у памяшканні, дзе свежае паветра і не вельмі цёпла, але і не марозна. Затым іх складваюць у скрыні, перасыпаючы пшанічным вотруб'ем — гэтак лежачы, яны бялеюць. Улетку свечкі лепш трымаць у лядоўні, бо ў цяпле яны плавяцца.

ЗАМОЧВАННЕ СВЕЧАК

У каго няма формачак, няхай замочвае свечкі наступным чынам. Топлены тлушч з вадой ці без яе выліваюць у высокую пасудзіну, на адну трэць запоўненую варам. Вада гэта застанецца на дне і сваім цяплом будзе доўга захоўваць тлушч у вадкім стане. У яго апускаюць кнаты, надзетыя вушкамі на тонкія пруты, па дзесяць ці дванаццаць на кожным, на роўнай адлегласці адзін ад аднаго. У першы раз замочваюць кнаты ў гарачым тлушчы, каб яны добра ўсмакталі яго. Потым, патрымаўшы іх некаторы час над пасудзінай, каб сцякаў тлушч, кла-

дуць прут, які падтрымлівае кнаты, на дзве паралельныя ліштвы. Гэткім жа чынам замочваюць іншы рад свечак, і так па чарзе робяць да апошняга раду. Пасля вяртаюцца зноў да першага і ў другі раз апускаюць свечкі ў цёплы тлушч. Калі ён будзе гарачым, дык на свечках асядуць толькі тонкія яго слаі, і тады апускаць прыйдзецца бясконца. Але тлушч нельга таксама залішне астуджваць, бо свечкі выйдуць няроўныя і гарбатыя. Таму як ён у пасудзіне моцна застыў, даліваюць, колькі патрэбна, гарачага лою ці гарачай вады.

Горшы тлушч, гэта значыць той, што быў высмажаны ў канцы, цёмны і падгарэлы, не змешваюць з лепшым. Але ўжо напаследак, калі добрага засталося няшмат, падліваюць тлушч для прыгатавання горшых свечак. Яны павінны атрымацца карацейшыя за першыя, бо як лою робіцца менш, нялёгка замачыць доўгія свечкі. Хто хоча мець не надта тонкія зверху і не вельмі тоўстыя знізу свечкі, той мусіць замочваць іх хутка, аднак у не адлітых у формах вырабах будзе бачна гэта няроўнасць. Акрамя таго, ёсць і іншая нязручнасць: на канцы такой свечкі знізу ўтвараецца лядзяш са сплываўшага тлушчу, у якім ужо няма кноту. Льга аднак адразаць тыя нарасты да кноту і дадаваць іх да тлушчу, што растопліваюць.

СВЕЧКІ З ЛОЮ, ПАКРЫТЫЯ ВОСКАМ

Канец шкляной ці бляшанай формы, апісанай вышэй, затыкаюць коркам, намочаным у алеі, і наліваюць у яе не залішне гарачы воск, які, астываючы на сценках, стварае на іх тонкую шкарлупіну. Таўшчыня яе будзе залежаць ад таго, наколькі доўга воск знаходзіцца ў форме. Затым форму перакульваюць, воск з яе выліваюць у пасудзіну, а выняўшы корак, кладуць у форму кнот звычайным спосабам і заліваюць тлушчам пустое месца паміж ім і сценкамі. Атрымаюцца свечкі, падобныя на васковыя.

АДБЕЛЬВАННЕ ВОСКУ

Воск растопліваюць у медным катле з вадой і пераліваюць у бляшаную прадаўгаватую скрыню, якая мае на дне прасвідраваныя побач дзве адтуліны. Вадкі воск, выцякаючы праз гэтыя дзіркі на валок, што да паловы апушчаны ў ваду ў іншай скрыні і круціцца пры дапамозе ручкі, раздзяляецца на тонкія стужачкі-стружкі. Іх раскладваюць на палатне і выстаўляюць на сонца. Праз некалькі тыдняў воск зробіцца белым. Тады яго плавяць яшчэ раз, зноў льюць на валок, і зноў стружкі пакідаюць на сонцы да поўнага адбельвання.

КНАТЫ ДЛЯ СВЕЧАК

Самыя лепшыя — з баваўняных нітак, бо яны ясна гараць. Льга ў выпадку неабходнасці змяшаць напалам льняныя і баваўняныя ніткі. Такія кнаты таннейшыя, гараць даўжэй, але не гэтак ярка, як чыста баваўняныя. Лён неабходна добра ачысціць ад усялякай кастрыцы, інакш свечкі будуць пырскаць і раскідваць іскры падчас гарэння.

Перш чым адліваць свечкі, ільняныя кнаты трэба патаўчы і адбіць у ступцы, пасля належным чынам высушыць. Ні кнаты, ні пража не павінны быць залішне скручаныя, бо тады свечкі будуць даваць слабае святло. Але не варта рабіць іх і надта свабоднымі, паколькі з імі свечкі хутка гараць і пры замочванні раздзяляюцца. Лепш трохі наваскаваць на паверхні, гэта значыць працягнуць кожны кнот два ці тры разы па кавалку воску ва ўсе бакі ці падварыць трохі ў чыстым тлушчы, а, выняўшы, налыгаць на палачкі, зрабіць роўнымі і ахаладзіць.

Кнігі па тэхналогіі раюць замочваць кнаты ў вадзе, папярэдне налітай на нягашаную вапну, добра перамешанай і пасля таго, як некалькі гадзін настоіцца і туды ўсыплюць значную частку салетры. Такія свечкі павінны гарэць ярчэй. Аднак гэты спосаб я яшчэ не спрабавала.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З ЛЯМПАМІ

Адзін раз у тыдзень належыць іх чысціць, выхады для паветра пратыкаць дроцікам, прысохлыя часцінкі саскрабаць трэскай ці тупым бокам нажа, унутры мыць цёплай вадой з дадаткам паташу ці чыстым лугам з попелам, а потым насуха выцерці анучай і ставіць, перакуліўшы. Паверхню ж лампы мыюць у вадзе намыленым кавалкам фланелі. Пляшачкі, шкло, місачкі, куды сцякае алей, ачышчаюць як мага старанней вільготнай губкай, намочанай у дробную вапну ці мел, а потым сухой хусткай. Робяць тое ўранку, каб да вечара шкло добра прасохла, бо вільготнае пад уздзеяннем святла і цяпла мутнее і страчвае сваю празрыстасць.

Алею ніколі не трэба наліваць залішне, бо ён будзе сцякаць і, акрамя таго, доўга знаходзячыся ў лямпах, псуецца і непрыемна пахне. Кнаты ўжываюць не інакш, як замочаныя ў алеі, а потым высушаныя. Алей жа гэты назад у лямпы не ўліваюць, а пакідаюць яго для другараднага выкарыстання, напрыклад для асвятлення сенцаў.

Калі лямпы неабходна запальваць у памяшканні, якое не ацяплялася, яго папярэдне абаграваюць. Шкло для выцяжкі ніколі не павінна ляжаць на холадзе.

Спачатку выцягваюць толькі маленькую частку кнота, а калі трубкі разагрэюцца, льга дастаць і больш. Заціскаюць яго толькі вітой свечкай ці лучынай, але ніколі паперай ці запалкай.

ЯК АЧЫШЧАЦЬ АЛЕЙ ДЛЯ ЛЯМПАЎ

На сто частак алею бяруць дзве часткі сернай кіслаты, разцёўшы яе ў трох частках вады, уліваюць кіслату ў алей і мяшаюць на працягу адной гадзіны. Потым пакідаюць яшчэ на гадзіну, нарэшце даліваюць мяккай вады ў два разы больш, чым было алею, зноў мяшаюць на працягу гадзіны і ставяць на шэсць гадзін у спакойным месцы. Увесь асадак выпадзе на ваду, а алей выбіраюць чыстымі лыжкамі і фільтруюць праз баваўнянае палатно.

Альбо ў тую ж прапорцыю сернай кіслаты ў суадносінах да алею ўліваюць яго павольна, паколькі, залішне награваючыся, сумесь[1] можа разарваць пасудзіну. Размешваюць шкляной палачкай. Алей набывае колер больш чорны і брудны, бо кіслата пераўтварае клей, што знаходзіцца ў ім, у вугаль. Пазней ён асядае на дно, а алей ачышчаецца і святлее. Тады яго асцярожна пераліваюць, без асадку, і працэджваюць праз баваўняную тканіну. Чым даўжэй гэткі алей пастаіць перад ужываннем, тым ён будзе больш чысты і празрысты.

Альбо, пасля таго як апісаным вышэй спосабам змяшаюць з алеем серную кіслату, яго пакідаюць на дваццаць чатыры гадзіны. Потым уліваюць палову ці трохі больш ад колькасці алею вару, усё старанна боўтаюць і размешваюць, пасля чаго ставяць у цёплае месца. Вада з сернай кіслатой, а таксама з алеем асядае на дно. Праз дваццаць дзён зверху зліваюць чысты алей і фільтруюць праз баваўняную тканіну.

ТАННЫ АЛЕЙ ДЛЯ АСВЯТЛЕННЯ

Развесці ў вадзе соль, замачыць у ёй кнот і высушыць яго. Уліць у салёную ваду столькі ж алею, моцна ўзбіць, а калі адстоіцца, сабраць яго зверху. Такі алей не дыміць, а кнот гарыць ярка і эканомна.

---

[1] Кожны ведае, што вітрыюль пры сутыкненні з якім-небудзь іншым целам, а менавіта вадкім, разаграваецца надта моцна, і льга падумаць, нібыта тое здарылася ад дзеяння агню.

ЧАРНІЛА

Чарнільнага арэшку, як мага драбней патоўчанага, бяруць дзве меркі, купарвасу, асобна здробненага, адну мерку, вады рачной наліць дзесяць мерак, воцату адну мерку, гарэлкі столькі ж. Усё трымаць у цяпле і часта боўтаць.

Або прапаліць на жалезнай лыжцы англійскі купарвас, патоўчанага чарнільнага арэшку восем лотаў, гуміарабіку чатыры з паловай лоты, а як няма, дык столькі ж цукру. Сумесь у фаянсавай пасудзіне заліць квартай моцнага воцату, а потым трыма квартамі вару з рачной ці дажджавой вады, добра перамяшаць, зліць у бутэльку і паставіць у цёплым месцы.

ЯК УЗНАВІЦЬ ЛІСТЫ, ВЫЦВІЛЫЯ АД ЧАСУ

Часта здараецца, што важныя паперы ці навуковыя працы ад доўгага захоўвання выцвітаюць, літары на іх робяцца нябачнымі. Каб іх льга было прачытаць, робяць наступнае. Абіраюць белую цыбулю, рэжуць на кавалкі, запаўняюць ёю тры чвэрці ёмістасці ў паўтары кварты, заліваюць мяккай вадой, дадаюць тры патоўчаныя чарнільныя арэшкі і кіпяцяць паўтары гадзіны. Пасля дабаўляюць галыну з лясны арэх. Усё, змяшаўшы, працэджваюць праз палатно, выціскаюць як мага мацней сок цыбулі. У цёплай вадкасці замочваюць палатно ці паперу і кладуць на выцвілую паперу, а затым набліжаюць да агню. Літары будуць бачныя.

*Касметыка
і духмяныя рэчывы*

КАСМЕТЫКА

На мой погляд, няма нічога больш грэблівага і нікчэмнага, чым гаспадыня, што занядбала хатнія абавязкі і шмат часу traціць на захоўванне і догляд сваёй прыгажосці, ператварыўшы гэта ў адзіную мэту і занятак свайго жыцця. Аднак прывабнасць і чароўнасць нароўні з дабрачыннасцю і мяккасцю з'яўляюцца галоўнымі рысамі, якімі боская воля зрабіла ласку надзяліць жанчын. Таму раю кожнай жанчыне для таго, каб падабацца мужу, не пагарджаць усялякімі цнатлівымі і прыстойнымі сродкамі дзеля збераджэння як мага даўжэй сваёй маладосці і прыгажосці. А самыя лепшыя і надзейныя сродкі тыя, што накіраваны на ўмацаванне душы і цела і адлюстроўваюць на твары жанчыны ўнутраны спакой і знешняе здароўе. Няма прыгажосці без пяшчоты і роўнага настрою, няма таксама прывабнасці без здароўя і бадзёрасці цела. Першае набываецца ўменнем валодаць сабой, а другое — устрыманнем і правільным ладам жыцця, строгім выкананнем правіл ахайнасці, а таксама вытанчанай элегантнасцю.

Распаўсюджанае сёння штодзённае халоднае купанне, як летам дак і зімой, з'яўляецца не толькі сродкам захавання свежай скуры, але і загартоўвае нервы, гэтак цяпер у жанчын аслабленыя і раздражнёныя. Не буду зараз гаварыць аб іншых якасцях вады, скажу толькі тое, што ўлетку найлепш купацца ў рацэ, а зімой у вадзе, налітай у ванну ў цёплым памяшканні на дваццаць чатыры гадзіны раней, каб не была залішне халодная. Жанчына павінна адразу ж апусціцца ў ваду па шыю і пасля некалькіх хвілін рухаў і націрання выйсці з ванны і моцна расцерці ўсё цела фланеллю. Потым належыць цёпла апрануцца і хутка хадзіць па пакоі больш паўгадзіны, каб разагрэцца.

Для здароўя неабходны таксама зімой і ўлетку штодзённыя прагулкі пехатой на свежым паветры.

Кожная жанчына павінна насіць гарсет, але калі яна будзе празмерна яго зацягваць, дык сама сябе загубіць. Няўжо ж стан на цалю танчэйшы можа папоўніць страту зубоў, смурод з рота, кругі пад вачамі і смугласць скуры? А ўсё гэта звычайны вынік празмернага сціскання сябе гарсетам, не кажучы ужо пра далейшыя адхіленні, яшчэ больш сумныя і пагібельныя для здароўя тых жанчын, што з'яўляюцца ці будуць мацярамі.

Я чытала аб нашай славутай прыгажуні Зайончкавай, якая, ні быта другая Ninon de l'Enclos, захавала прывабнасць маладосці амаль да васьмідзесяці гадоў, Яна спала на напханым лямцам саф'янавым матрацы і гэткіх жа падушках, чым зберагла свежасць скуры і пазбегла выпадзення валасоў. Да таго ж ела няшмат і пераважна

лёгкія стравы, куды ніколі не ўваходзілі вострыя прыправы і модныя мясныя булёны, прычым яда была заўсёды ахаладжаная.

Прыгажуня не мусідь ужываць свініну, а таксама моцныя напіткі, гэта значыць каву, шакалад з ваніллю, віно, піва і г.д. Крынічная вада — самы лепшы і здаровы напітак для дам.

ЯК ЗМЯКЧЫЦЬ СКУРУ І ЗБЕРАГЧЫ ЯЕ НАДОЎГА СВЕЖАЙ І МАЛАДОЙ

Я ведала адну элегантную даму, што мела больш за пяцьдзесят гадоў, але выглядала на дваццаць. Яна ніколі не мыла твар іншай вадой, акрамя як вытапленай з сакавіцкага снегу[1], а калі такой не было, скарыстоўвала дажджавую, згатаваную з каранямі пятрушкі. Замест мыла ўжывала пшанічную булку, выпечаную без яек і масла, якая змякчае і разгладжвае скуру, ачышчае яе ад усялякага бруду і пылу. Акрамя таго, кожны вечар і раніцу дама жавала дзве ці тры салодкія міндаліны, ачышчаныя ад шалупіння, той густой масай намазвала сабе твар і рукі і зусім не змывала, асабліва ўвечары, а толькі выцірала тонкім палатном, як маса пачынала трохі засыхаць. Гэта настолькі распраўляла скуру, што ва ўзросце, калі ў іншых твар робіцца маршчыністы, у яе нідзе, нават пад вачамі, не было ніякіх зморшчынак[2]. Праўда, яна яшчэ вельмі засцерагалася ўсялякага ветру, а менавіта сакавіцкага — ён бывае з сярэдзіны лютага да сярэдзіны красавіка. Ад яго скура робіцца смуглай і загарае. Таму ў тую пару жанчына, жадаючы мець прыгожы колер твару, ніколі не павінна выязджаць і выходзіць без густога вэлюму. Наогул жа ўсю вясну і восень належыць насіць хаця б лёгкі вэлюм, бо ад ветру і паветра, як і ад сонца, скура стане грубай і загарэлай. Хто не можа ці не хоча выкарыстоўваць сакавіцкую ваду, няхай тады мыецца мяккай дажджавой ці з сажалкі, але ніколі не бярэ дзеля таго крынічную ці калодзежную, бо ад такой вады скура грубее і лупіцца.

Толькі сродкі, змякчаючыя і разгладжваючыя скуру, робяць яе далікатнай і белай, надоўга захоўваюць свежай і маладой. Усе ж іншыя, вострыя і шчыпучыя, што ўжываюцца для паляпшэння скуры ці зняцця загару, толькі на момант даюць жаданы бляск, але і

---

[1] Пад сакавіцкім снегам падразумяваюць толькі той, што выпаў у гэтым месяцы: яго збіраюць, не змешваючы са старым. Ваду, вытапленую з яго не на агні, а ў пакоі, трымаюць у бутэльках на увесь год, у склепе.

[2] Вельмі разгладжвае і змякчае скуру свіное малако. Аднак свіння — істота настолькі супрацьлеглая ўсялякай элегантнасці, што я не асмелілася аб ёй успомніць інакш, як у заўвазе.

сцягваюць скуру, спрыяюць з'яўленню зморшчынак і дачаснаму старэнню.

ЯК ЗНІМАЦЬ ЗАГАР

Калі з'явіцца жаданне хутка пазбавіцца загару, льга нанач некалькі разоў абмыцца густым кіслым малаком. Змываюць яго, пакуль цалкам не засохне, а тады альбо паўтараюць абмыванне малаком, альбо адкладваюць гэта на наступны дзень, але адразу націраюць твар разжаванай міндалінай.

Іншы спосаб. Сем-дзевяць горкіх міндальных арэхаў, ачышчаных ад шалупіння, растоўкаюць у мязгу, змочваючы трохі вадой. Асобна труць на талерцы бялок з аднаго яйка кавалачкам нягашанага галыну, пакуль усё не ператворыцца ў жэлепадобную белую масу. Тады выкладваюць яе ў бутэльку, куды ўжо наліта поўная шклянка мяккай сакавіцкай вады, добра боўтаюць, дадаўшы тоўчаны міндаль. У атрыманую сумесь мачаюць ручнік і абціраюць твар уранку і ўвечары пасля таго, як памылі ўжо мяккай вадой.

Сумесь вельмі хутка знішчае загар. Яна мае яшчэ і тую якасць, што ахалоджвае скуру і захоўвае яе ад прышчоў і сыпу. Але, паўтараю, толькі ў надзвычайным выпадку трэба яе выкарыстоўваць, бо хаця і ў меншай ступені, чым іншыя сродкі, яна ўсё ж сцягвае скуру і спрые з'яўленню зморшчынак, як і кіслае малако.

АГУРЭЧНАЯ ВАДА ДЛЯ СКУРЫ

Свежыя агуркі, ачышчаныя ад лупін, наразаюць і кладуць у бутэлькі. Запоўніўшы посуд да паловы, агуркі заліваюць гарэлкай і ставяць на сонцы. Праз дванаццаць дзён выносяць у сухі склеп. Ужываюць так: вымыты і сухі твар выціраюць тонкім ручнікам, намочаным у гэтай вадзе. Яна не толькі асвяжае скуру, але і ўмацоўвае вочы.

СРОДКІ АД СЫПУ І ПРЫШЧОЎ НА ТВАРЫ

Амаль у кожнай маладзенькай дзяўчыны на твары з'яўляюцца прышчы. Каб ад іх пазбавіцца, трэба кожныя тры месяцы прымаць на працягу некалькіх дзён нешта для сцягвання скуры, але заўжды ахаладжальнае, а не запаляючае. Так, напрыклад, піць нанач разведзеную ў вадзе глаўбераву соль — адну сталовую лыжку ці паўтары, адразу ж запіваючы яе вадой з іншай шклянкі. Гэта належыць паўтарыць праз тры ці чатыры дні.

Альбо, што яшчэ лепш, выпіваць чатыры ці шэсць бутэлек горкай вады (bitter Wasser) — па адной штодзённа адпаведна парадам урача ці аптэкі. Апрэтура на абодвух ці мазь Бюхнера сцягваюць уніз запаленне з твару, але рабіць так лепш толькі ў крайнім выпадку, бо ахаладжэнне крыві і ачышчэнне страўніка мінеральнай вадой даюць той жа самы вынік, але са значна меншымі непрыемнасцямі і болем.

Некаторыя таксама, каб адцягнуць запаленне з твару, моцна націраюць паміж лапаткамі чырвонай суконкай. Плечы і спіна пакрываюцца сыпам і прышчамі, але яны паступова знікаюць з твару.

ЯК ЗАХАВАЦЬ СКУРУ НА РУКАХ МЯККАЙ І ДАЛІКАТНАЙ

Маладыя паненкі павінны дзень і ноч насіць пальчаткі ці пульсэткі, інакш рукі іх ніколі не будуць белымі і далікатнымі. Шмат якія мацеры лічаць, што пальчаткі, асабліва на кончыках пальцаў, мусяць быць цеснымі[1].

Аднак урачы справядліва зазначаюць: перашкоджанне раўнамернаму кровазвароту ў любой частцы цела сапраўды пагібельна для здароўя, асабліва ў маладым узросце. Таму лепш, каб кожная маці пакінула прыродзе фарміраванне частак цела дзяцей, а свае клопаты звярнула на догляд за імі і іх удасканаленне.

Рукі, як і твар, ніколі нельга мыць вадой з калодзежа і крыніцы, а толькі дажджавой ці ўзятай з ракі альбо сажалкі. Замест мыла — якое робіць скуру грубай, выклікае лушчэнне, з'яўленне трэшчын — найлепш ужываць міндальнае вотруб'е (калі не маецца дома ў дастатковай колькасці, яго можна лёгка набыць у аптэцы), а не дык пшанічнае ці муку з гароху, фасолі, бобу.

Калі ж скура пачала лупіцца, варта разагрэць увечары над свечкай у лыжцы піва з кавалачкам чыстага тлушчу казы, намазаць гэтай сумессю рукі і спаць у пальчатках усю ноч. Паўтарыўшы тое некалькі вечароў, убачыце, што рукі зрабіліся цалкам гладкімі і далікатнымі.

Яшчэ расціраюць какававы алей (Buturum cacao) з жаўтком крута зваранага яйка і ўжываюць, як вышэй апісана.

---

[1] Кажучы аб доглядзе за рукамі, мушу дадаць, што і ногі патрабуюць гэткіх жа клопатаў. Нельга ім даваць залішне расці з дзяцінства. Наадварот, неабходна сціскаць іх абуткам цесным і трохі больш доўгім, чым ступня, і абавязкова яго зменьваць, як толькі пачне выходзіць з формы.

ЯЕЧНАЕ МЫЛА

Шэсць сырых яек кладуць у сыроватку і ставяць у цяпло на дванаццаць дзён, тры разы зменьваючы сыроватку. За гэты час на іх замест шкарлупіны застанецца мяккая плеўка. На кожныя тры такія яйкі бяруць фунт простага мыла, наразаюць яго і таўкуць разам з яйкамі, пакуль яно не стане мяккім, як цеста. Тады дадаюць лыжку спірту і чацвёртую частку лота добрай салетры і зноў таўкуць, пакуль усё змяшаецца. Затым лепяць галачкі і высушваюць іх. Такое мыла асвяжае скуру і зганяе загар.

КАЛІ ПАЦЕЮЦЬ РУКІ І ПАД ПАХАМІ

Гэту патлівасць не трэба раптам затрымліваць, бо могуць узнікнуць адмоўныя вынікі для здароўя. Аднак не пашкодзіць штодзённа мыць месцы, якія пацеюць, моцным воцатам, разведзеным напалам з вадой ці адэкалонам альбо з простым спіртам, што ўмацоўвае скуру, дубіць яе і робіць менш схільнай да пацення. Няблага часта выціраць рукі і пад пахамі крухмалам. Льга таксама заліць паўтары унцыі водарных траў (Species aromaticum) штофам белага віна. Калі настоіцца на працягу сутак ці больш, працадзіць і дабавіць столькі ж адвару кораня алтэі (Radix Althea mundate). Атрыманай сумессю мазаць патлівыя месцы, пакуль яны не стануць менш патлівымі.

Некаторыя вераць, нібыта паценне рук спыніцца, як вясной узяць у кожную руку па адной маладой жабцы і пачакаць, каб яны здохлі.

Вельмі добра яшчэ націраць рукі суніцамі.

ЯК ЗБЕРАГЧЫ ЗУБЫ ЗДАРОВЫМІ І БЕЛЫМІ

Жадаючы мець здаровыя зубы, ніколі не трэба ўжываць стравы і напоі гарачыя ўперамешку з халоднымі, бо ад гэтага эмаль на зубах псуецца і трэскаецца. Лепш за ўсё ўсялякую ежу есці напалову ахалоджанай і засцерагацца кіслот, ласункаў і солі.

Зубы належыць уранку, увечары і кожны раз пасля яды паласкаць вадой не залішне халоднай ці цёплай, а такой, якая бывае ўлетку ў рацэ. Рабіць тое варта дзеля таго, каб на зубах не заставаліся часцінкі ежы, што іх раз'ядаюць і псуюць. Асадак жа на паверхні зубоў, а асабліва ля самых дзяснаў, неабходна штодзённа чысціць знарок зробленай прыладай альбо пазногцем, прычым асцярожна, каб не параніць дзясны і не сцерці эмаль, бо тады зубы будуць адчувальнымі да кожнага змянення тэмпературы ежы і нават самога паветра. З тае

ж прычыны недапушчальна карыстацца цвёрдымі шчоткамі, а можна толькі мяккімі, губкаватымі. Нельга таксама штодзённа шараваць зубы парашкамі. Лепш два разы ў тыдзень ужываць парашок з бярозавага вугалю, як мага драбней патоўчанага і прасеянага праз муслін. Ён надае зубам цудоўны белы колер і ніколькі іх не псуе. У іншыя дні раю чысціць зубы мяккім тытунём, працёртым без попелу, што мае якасць марыць чарвячкоў, якія псуюць нашы зубы, а таксама з'яўляецца сродкам прадухілення захворвання і лякарствам супраць зубнога болю. Такі ж вынік дае і парашок з тытуню, прапаленага ў люльцы.

Раз у тыдзень льга нацерці зубы з усіх бакоў злёгку ўвільготненым палатном, намыленым тоўстым слоем простага рускага мыла. Яно здымае ўсе асадкі, якія цвярдзеюць і ўтвараюць, асабліва каля дзяснаў, жаўтавата-зеленаваты абадок, што не толькі робіць зубы непрыгожымі, але і шкодзіць ім. Калі такі абадок ужо ўтварыўся, яго павінен зняць вопытны дантыст.

Для ўмацавання дзяснаў неабходна штодзённа паласкаць рот півам, настоеным на цёртым хрэне. Гэта нават лечыць зубы і захоўвае ад цынгі, як і парашок з кораня аеру.

Калі ж у каго зубы псуюцца, напалову сточаныя і без эмалі, то няхай залье гарэлкай ці спіртам масціку напалам з мірам, развядзе вадой і палошча рот. Смолы, утвараючы плеўку на зубах, робяць іх не вельмі адчувальнымі да холаду і цяпла.

ЯК АБЫХОДЗІЦЦА З ВАЛАСАМІ І ПРАДУХІЛІЦЬ ІХ ВЫПАДЗЕННЕ

Валасы, безумоўна, з'яўляюцца адным з лепшых упрыгажэнняў жанчыны і таму на іх догляд трэба звярнуць асаблівую ўвагу і клопаты.

Ад распарвання галавы на мяккіх пуховых падушках валасы выпадаюць, таму каб пазбегнуць гэтага, належыць ужываць толькі саф'янавыя падушкі. Вельмі шкодзіць валасам таксама і расчэсванне чужымі грабеньчыкамі і шчоткамі. З тае прычыны варта пільна сачыць, каб нават цырульнік і служанкі, прычэсваючы гаспадыню, ніколі яе грабеньчыкаў не заколвалі ў свае валасы, як яны часта робяць, калі не жадаюць далека выцягваць руку.

Моцнае расчэсванне шчоткай і пагладжванне валасоў уранку і ўвечары надае ім прыгожы бляск і захоўвае роўны колер. Неахайна ж і нестаранна дагледжаныя, яны будуць заўсёды на канцах святлейшыя ці мець палосамі адценне.

Штомесяц у маладзік абавязкова падразаюць канцы валасоў — гэта дапамагае іх росту, захоўвае ад выпадзення і ломкасці альбо расшчаплення канцоў. У наш час упэўніліся, што нельга стрыгчы ўдзяцей тыя валасы (таму часцей за ўсё іх адрошчваюць), з якімі яны нарадзіліся. Аднак калі пасля хваробы ці з іншай важнай нагоды неабходна тое рабіць, тады на працягу некалькіх тыдняў штодзённа патроху адразаюць, пакуль валасы не стануць пажаданай даўжыні. Такая перасцярога прадухіляе розныя адмоўныя вынікі для вачэй і вушэй, што можа выклікаць хуткая стрыжка.

Калі валасы занадта тлустыя ці поры на скуры галавы закупорваюцца лускавінкамі, якія пакрываюць скуру, валасы могуць выпадаць, а часам з'яўляюцца галаўныя болі. Таму валасы належыць увільготніць адэкалонам ці лавандавай гарэлкай, а то і спіртам альбо аракам і грабеньчыкам старанна выскрабці лускавінкі. Льга таксама сухі размарын заварыць, як гарбату, і добра настоенным змочваць галаву для захоўвання выпадаючых валасоў.

Пры неадкладнай патрэбе мыць галаву замест мыла лепш ужываць яечныя жаўткі. Можна развесці простае мыла ў старой гарэлцы ці араку, разбавіць яшчэ вадой і гэтым мыць галаву, а цёплай вадой спаласнуць.

Некаторыя ж ужываюць слабае піва, разагрэтае з маслам. Іншыя сцвярджаюць, нібы бурачны раствор, таксама з несалёным маслам, умацоўвае валасы і фарбуе іх у чорны колер.

МАЗЬ З ТАПОЛІ АД ВЫПАДЗЕННЯ ВАЛАСОЎ

Разбухлыя вясной пупышкі бальзамічнай таполі варацць на маленькім агні з ялавічным косным мозгам і свіным тлушчам альбо толькі з тлушчам без мозга. Калі тлушч добра насыціцца тым бальзамам, працэджваюць яго праз рэдкае палатно, моцна выціскаючы, затым расціраюць да таго часу, пакуль мазь цалкам не застыне. Захоўваюць яе ў слоіках, шчыльна абвязаных, цэлае лета на лёдзе. Яна не толькі ўмацоўвае валасы, але яшчэ і робіць іх больш цёмнымі, надае бляск. Аднак мае непрыемны пах, таму льга прыправіць мазь якім-небудзь водарным алеем. Наогул жа водарны алей з моцным пахам шкодны для валасоў.

МУШЫНАЯ МАЗЬ ДЛЯ ЎЗНАЎЛЕННЯ ВАЛАСОЎ

Звычайных мух, налоўленых, але не атручаных, расціраюць і варацць, увесь час размешваючы, з тлушчам, вытапленым з ялавічнага

коснага мозга, на слабым агні, а яшчэ лепш на вугалях. Потым працэджваюць і выціскаюць праз вельмі рэдкае палатно ў слоікі. Абвязаўшы пузыром, трымаюць у халодным месцы.

ЗВЫЧАЙНАЯ МАЗЬ ДЛЯ ВАЛАСОЎ

Для больш густой мазі бяруць ялавічны тлушч, а для радчэйшай — свіны тлушч альбо ялавічны косны мозг. Любы з іх, адзін ці напалам з іншым, старанна ачышчаюць ад плевак і крыві, рэжуць на кавалкі і, моцна тручы, перамешваюць з вадой. Пасля вымочваюць у мяккай вадзе з сажалкі ці ракі, штодзённа зменьваючы яе і выціскаючы тлушч, пакуль з яго не пачне адыходзіць чыстая вада[1]. Тады ў паліванай пасудзіне растопліваюць тлушч на вугалях, працэджваюць праз рэдкае палатно і пакідаюць на гадзіну ў цеплаватым месцы, каб асадак выпаў на дно. Затым зліваюць зверху ці збіраюць мазь і ў яшчэ цёплую льюць самага моцнага спірту столькі, колькі ўсмокчацца тлушчам. Льга таксама дадаць шостую частку растопленага белага воску. З гэтым усім мазь расціраюць, пакуль яна не пачне застываць. Потым зліваюць з яе спіртавыя часцінкі і зноў разаграваюць злёгку да вадкага стану, але каб не зрабілася гарачай. Дабавіўшы любы водарны алей, яшчэ расціраюць да поўнага пабялення і выкладваюць у маленькія слоікі, якія ставяць у кошык з сухім пяском і трымаюць на лёдзе.

Вызначыць колькасць водарнага алею нельга, паколькі ён бывае рознага сорту. Добрага неабходна ліць менш, а разведзенага з раслінным непараўнальна больш. Гваздзіковы, напрыклад, умацоўвае водарны. Іншага ж трэба ўжываць як найменей. Пасля гваздзіковага алею лепшымі лічацца апельсінавы і лімонны.

ПАМАДА ДЛЯ ПАСІВЕРАНЫХ ГУБ

Разводзяць адну частку белага воску, дадаюць самага свежага сланечнікавага алею тры часткі, кораня алканы (Radix Aicanae officinalis) дзесятую частку. Усё, перамешваючы, злёгку вараць на вугалях. По-

[1] Ці, паклаўшы ў паліваны гаршчок, заліваюць мяккай вадой (рачной), аблепліваюць верх цестам і ставяць на тры гадзіны ў цёплую печ. Потым астуджваюць і сцэджваюць ваду. Калі тлушч недастаткова чысты, ператопліваюць яго на маленькім агні і працэджваюць праз муслін: Затым ставяць пасудзіну на місу з лёдам і снегам, труць моцна ў адзін бок драўлянай лыжкай, пакуль мазь не загусцее і не зробіцца белай. Праціраючы, дадаюць любы водарны алей.

тым сцэджваюць праз рэдкае старое палатно ў папяровыя формачкі, папярэдне дабавіўшы адну ці дзве кроплі ружавага алею.

Калі ж губы вельмі моцна лупяцца, бяруць замест сланечнікавага алею тры часткі блёкатавага (Oleum hyoscyamus), але тады ўжо выключаюць карані алканы. Ружавых кропель таксама не трэба.

КЁЛЬНСКАЯ ВАДА-АДЭКАЛОН

У кварту самага лепшага спірту ўліваюць паўлота бергамотавага эфірнага алею (bargamott), чвэрць лота кедравага (cedras) і па чвэрці лота лімоннага (citrone essens), партугальскага апельсінавага (portugal d'orange), салодкага лімону (limetti), а таксама па адной восьмай лота petit grain і neroli (інгрэдыенты французскага адэкалону. — Пер.). Усё размешваюць і два тыдні трымаюць на сонцы ў шчыльна закаркаванай бутэльцы, якую боўтаюць некалькі разоў у дзень. Гэта найлепшы і больш надзейны рэцэпт для прыгатавання водарнай вады, прывезены з самага Кёльна. Я рабіла такія духі і яны спадабаліся мне лепш, чым тыя, што прадаюцца ў нашых лаўках.

Праўда, згаданыя водарныя рэчывы добрай якасці не заўсёды льга набыць нават у Вільні, і я неаднаразова мусіла выпісваць іх з Рыгі.

САМАЯ ЛЕПШАЯ ЛАВАНДАВАЯ ВАДА

Узяць вышэйшай якасці лавандавага алею адну унцыю, бергамотавага дзве драхмы, уліць іх у паўтары кварты мацнейшага спірту, паставіць на сонцы ці ў цяпле, добра закаркаваўшы, пакуль алей не растворыцца, гэта значыць на некалькі сутак. Абавязкова часта боўтаць.

РУЖАВАЯ ВАДА

Яе настойваюць на свежай ружы альбо на сушанай, што захоўваюць у гліняных паліваных гаршках ці ў шкляных слоіках, абвязаных пузыром, ці на такой, свежыя пялёсткі якой перасыпаюць слаямі дробна патоўчанай солі, а потым прыціскаюць драўлянай накрыўкай і каменем. У любым выпадку падрыхтаваную ружу кладуць у перагонны куб надта шчыльна, заліваюць рачной вадой і трымаюць дваццаць чатыры гадзіны ў пакоях, каб растварыліся

водарныя рэчывы[1]. Назаўтра наладжваюць куб як звычайна і гоняць на зусім маленькім агні.

Бяруць толькі палову той вады, якую адразу на ружу налівалі. Рэшткі будуць ужо без паху, а пад канец нават запахнуць паленым. Другі раз на такую колькасць ружы даліваюць ужо ўдвая менш вады, атрыманай пры першым перагоне, і пераганяюць у другі раз, заўсёды адбіраючы столькі, колькі ў першы раз. Вада ўжо набудзе цудоўны моцны пах. А калі нехта захоча мець яшчэ лепшую, той можа гэткім жа чынам перагнаць у трэці раз.

ПАПУРЫ

Ля поўдня, калі няма расы, збіраюць усе водарныя кветкі, напрыклад капрыфоль, вазонны язмін, рэзеду, белую мірабель, апельсінавы цвет, пахучы гарошак, лаванду, мімулус і іншыя расліны. Збіраюць іх, як толькі расцвітуць, ачышчаюць ад чаранкоў і даюць ім трохі завянуць у цяні ці адразу ж кладуць у шкляныя слоікі альбо ў паліваныя гліняныя гаршкі, перасыпаючы слаямі пражанай патоўчанай солі, і прыціскаюць тонкай драўлянай накрыўкай з каменем. Калі нельга адразу напоўніць посуд, дык праз некалькі дзён працягваюць саленне кветак, а потым шчыльна абвязаныя пузыром слоікі трымаюць у цёплым і сухім месцы. Як толькі кветкі страчваюць вільгаць, з іх утвараецца тугая маса з прыемным пахам. Яе зашываюць у шаўковыя мяшочкі і захоўваюць сярод рэчаў, якім жадаюць надаць той пах, альбо трымаюць у пакоях у крышталёвым ці фарфоравым посудзе.

САРАЕЎСКІЯ ДУХМЯНЫЯ РЭЧЫВЫ Ў ПАПЕРКАХ

Перуанскага бальзаму адзін лот, апельсінавага алею адну драхму, лавандавага паўлота, бензойнай смалы два лоты, стыраксу адзін лот заліваюць паўтара фунтамі моцнага спірту і ставяць у шкляной пасудзіне, добра закаркаванай, на сонцы ці ў цёплым месцы, часам боўтаючы, пакуль усё не растане. Тады бяруць тоўстую паперу, такую, як выкарыстоўваюць у літаграфіі, і некалькі разоў мажуць яе пэндзлем, намочаным у гэтай сумесі, кожны раз даючы магчымасць падсохнуць у цяні. Потым рэжуць паперу на кавалкі, а калі

[1] Калі замочваюць салёную ружу, дык не ў перагонным кубе, а ў іншай пасудзіне (глінянай), як мага лепш паліванай, бо медзь ад солі псуецца, а ружавая вада, што часта ўжываецца для вачэй, можа ў выніку зрабіцца шкоднай.

спатрэбіцца, злёгку разаграваюць над свечкай, засцерагаючыся, каб не падгарэла.

NB. Для разнастайнасці льга замест апельсінавага ці лавандавага алею ўжыць бергамотавы, ружавы, гваздзіковы і г.д.

ДУХМЯНЫЯ РЭЧЫВЫ Ў ПАПЕРКАХ, ПРЫГАТАВАНЫЯ ІНШЫМ СПОСАБАМ

Перуанскага бальзаму тры лоты, бензойнай смалы тры лоты, стыраксу два лоты, ачышчанай каніфолі шэсць лотаў, бергамотавага алею паўлота, ружавага — некалькі кропель, гваздзіковага — адну восьмую лота, карычнага — адну восьмую лота, каранёў фіялкі два лоты. Карані фіялкі буйна таўкуць, усыпаюць у біклагу, заліваюць чвэрцю кварты самага моцнага спірту. Праз пятнаццаць дзён, як спірт, стоячы ў цяпле, набудзе пах, зліваюць яго ў іншую біклагу, усыпаюць парашок стыраксу, бензойную смалу, каніфоль і ставяць у цёплым месцы. А калі пасля частага памешвання сумесь растане і вадкасць пасвятлее, сцэджваюць спірт, уліваюць у яго алей: ружавы, бергамотавы, гваздзіковы, карычны, а таксама перуанскі бальзам. Усё моцна мяшаюць і атрыманай вадкасцю некалькі разоў мажуць няклеевую паперу пры дапамозе пэндзля ці пяра, кожны раз высушваючы яе.

ВАДКІЯ ДУХМЯНЫЯ РЭЧЫВЫ

Бензойнай смалы на дваццаць срэбраных капеек, мышынага гарошку на столькі ж, а стыраксу, кары каскарыліі, гваздзікі і каранёў фіялкі — кожнага на пятнаццаць капеек, карыцы чвэрць лота, лаванды паўлота — усё заліваюць паўгарцам спірту, ставяць на сонца, а праз некалькі дзён сцэджваюць для ўжывання і абкурваюць пакоі толькі гэтым ці дадаюць яшчэ чацвёртую частку моцнага воцату. На тыя ж прыправы зноў дабаўляюць паўгарца спірту, даўжэй, чым у першы раз, настойваюць, штодзённа некалькі разоў боўтаючы. У трэці раз льга яшчэ заліць воцатам, а пасля працяглага настойвання будзе ўжо нядрэннае духмянае рэчыва.

ІНШАЕ ВОДАРНАЕ РЭЧЫВА, БОЛЬШ ТАННАЕ

Кветкі лаванды заліваюць гарэлкай, а калі яна добра нацягне і набудзе цёмны колер, тады да кварты яе дадаюць чвэрць кварты моцнага воцату, лепш за ўсё віннага, але толькі не таго, што робяць з

пшаніцы. Таксама дабаўляюць чвэрць кварты гарэлкі, у якой моклі два лоты патоўчанай гваздзікі і столькі ж карыцы. Хто не любіць воцат, можа замест яго ўжываць ваду, дзе заварваліся, як звычайна, гарбата, сушаныя маліны і ружа.

NB. На тую ж самую лаванду і на гваздзіку з карыцай наліваюць яшчэ раз гарэлку. Атрымаецца добрае водарнае рэчыва.

ЯШЧЭ ВАДКАЕ ВОДАРНАЕ РЭЧЫВА

Тры лоты патоўчанай гваздзікі заліць дзвюма квартамі рачной вады і паставіць у цяпле на пару тыдняў, боўтаючы штодня ўранку і ўвечары. Затым зліць ваду, дабавіць чатыры чаркі кёльнскага адэкалону ці лавандавай вады, чатыры чаркі стыраксу, трохі мышынага гарошку, усё добра перамяшаць і ўжываць, паліваючы на не вельмі гарачае жалеза.

ВАДКАЕ ВОДАРНАЕ РЭЧЫВА АПТЭКАРСКАЕ

Бяруць бензойнай смалы шэсць лотаў, вадкага стыраксу шэсць лотаў, водарнай гваздзікі дванаццаць лотаў, кары каскарылii дванаццаць лотаў, карыцы тры лоты, моцнага спірту паўтары кварты, лавандавага, кедравага, бергамотавага алею — па паўтара лота, карычнага — чвэрць лота, індыйскага бальзаму тры лоты. Бензойную смалу, гваздзіку, каскарылію і карыцу буйна таўкуць, усыпаюць у біклагу з шырокім горлам, дадаюць стыраксу і, заліўшы спіртам, абвязваюць пузыром, які пратыкаюць шпількай. Біклагу ставяць у цёплым месцы на некалькі дзён, каб добра настаялася. Потым вадкасць працэджваюць праз палатно, дадаюць вышэй згаданы алей і бальзам, старанна боўтаюць і працэджваюць праз прамакальную паперу.

На тыя ж самыя інгрэдыенты льга яшчэ раз наліць спірт — настоіцца нядрэннае водарнае рэчыва. А вадкасць, злітая ў першы раз, паслужыць для развядзення воцату. На бутэльку дастаткова даць яго адну чарку і атрымаецца прыемнае водарнае рэчыва.

ВОДАРНАЕ РЭЧЫВА У ПАРАШКУ

Сушаных кветкі лаванды тры лоты, ружы тры лоты, валошак тры лоты, каранёў фіялкі (Treos florentinae) пяць лотаў, карыцы тры лоты, гваздзікі тры лоты, бензойнай смалы тры лоты, стыраксу тры лоты падсушыць у печы, патаўчы кожнае асобна, прасеяць праз сіта, змя-

шаць разам, моцна апырскаць кёльнскай вадой, пакласці ў гаршчок ці ў бутэльку, закаркаваць і праз некалькі дзён ужываць для абкурвання памяшкання, пасыпаючы на злёгку нагрэтае жалеза.

ВОДАРНАЕ РЭЧЫВА Ў ПАЛАЧКАХ

Бяруць паўтары унцыі стыраксу, шэсць драхмаў бензойнай смалы, столькі ж масцікса, гваздзікі і звычайнага цукру лепшай якасці, трыццаць шэсць унцый добра прапаленых і патоўчаных у парашок ліпавых вугалёў. Усё таўкуць у дробны парашок з разведзенай у вадзе драконавай смалой, замешваюць, як цеста, дадаўшы палову унцыі перуанскага бальзаму і столькі ж амбры. Пасля раскачваюць на палачкі, якія рэжуць на маленькія кавалкі. Адзін канец выгінаюць больш востра, а другі, як звычайна, таўсцей. Разлажыўшы на рашотах, палачкі сушаць улетку на вольным паветры, а зімой — у печы.

Фарбаванне
і бяленне пражы
з шэрсці

ФАРБАВАННЕ ПРАЖЫ

Пакольki кожная фарба лепш за ўсё бярэцца за ніткі зусім белыя і тыя, з якіх тлушч выдалены, даю ў пачатку спосаб мыцця і бялення пражы. На фунт шэрсці разварваюць у мяккай вадзе чвэрць фунта парэзанага на кавалкі мыла і дзвюма часткамі кіпячай мыльнай вады заліваюць раскладзеную ў шырокай балеі пражу. Пасудзіну шчыльна накрываюць мокрай тоўстай прасцінай і так пакідаюць на некалькі гадзін. Потым ніткі не труць, а разоў колькі выціскаюць, мочаць і зноў выціскаюць.

NB. Трэцяй часткай мыльнай вады, што засталася ад першага запарвання, другі раз запарваюць пражу і зноў выціскаюць. Затым добра палошчуць у халоднай вадзе. Каб шэрсць зрабілася яшчэ бялей, яе вільготную абкурваюць серай на працягу дваццаці чатырох гадзін наступным чынам. На ванне ці на больш вузкай пасудзіне нацягваюць вяроўкі, вешаюць на іх пражу, падставіўшы ўнізе гаршчок з распаленымі вугалямі, куды патроху сыплюць серу. Дым мусіць не разыходзіцца, а толькі ахінаць ніткі, дзеля чаго ванну накрываюць грубым палатном, але яно не павінна ляжаць на самой пражы.

На фабрыках, каб пазбегнуць вялікага расходу мыла, ужываюць пратухлую чалавечую мачу, адну шостую частку я кой дадаюць да пяці частак вады, нагрэтай да пяцідзесяці шасці градусаў. Ніткі мокнуць у ёй дваццаць хвілін, а пасля іх добра вымочваюць у цякучай вадзе.

БЯЛЕННЕ ШЭРСЦІ МЕЛАМ

На адзін фунт пражы бяруць два фунты дробна патоўчанага мелу, заліваюць яго рачной вадой і замочваюць шэрсць на дваццаць чатыры гадзіны, часта на працягу гэтага часу выціскаючы, каб яна раўнамерна насычалася мелам. Потым выпалоскваюць у мяккай цякучай вадзе, пакуль цалкам не выдаліцца мел. Ніткі ў выніку набываюць надзвычайную белізну і робяцца непараўнальна трывалей абкураных серай. Такі спосаб танны і не вельмі клопатны. Хто хоча атрымаць яшчэ бялейшую пражу, можа паўтарыць замочванне ў растворы мелу зноў.

ПУНСОВЫ КОЛЕР

Фарбаванне ў гэты колер падзяляецца на тры этапы. Першы — падрыхтоўка сальвасэру, другі — грунтоўка, трэці — фарбаванне.

1. *Падрыхтоўка сальвасэру.* Англійскага волава два лоты крышаць на кавалкі і кідаюць у шкляную пасудзіну, куды дадаюць восем лотаў сальвасэру, гэта значыць салетравай кіслаты, і два лоты салянай. Паколькі ў гэтай сумесі сальвасэр пачынае моцна кіпець, яго гасяць і ахалоджваюць, далiваючы патроху восем лотаў мяккай вады, а потым ставяць у халодным месцы на дванаццаць гадзін.

Каб атрымаць іншае адценне, неабходна развесці ў асобнай пасудзіне замест двух чатыры лоты волава.

2. *Аранжавая грунтоўка для чырвонага колеру.* Ваду з ракі або канала награваюць у каструлі ці добра вылуджаным катле. На фунт шэрсці даюць тры лоты салетравай кіслаты, у якой расплаўлена волава, два лоты віннага каменю, адзін лот куркумы і адзін лот галыну. Усё кіцяцяць дзесяць хвілін. Пасля на кожную такую прапорцыю кладуць фунт пражы, папярэдне вымыўшы яе з мылам як мага чысцей, старанна прапаласкаўшы і выкачаўшы дасуха качалкай. Ніткі ўвесь час варочаюць і кіпяцяць, пакуль вада не страціць усіх часцінак фарбы. Вынятыя з яе, яны павінны быць аранжавага колеру. Тады іх выбіваюць рукой, каб выдаліць пыл ад куркумы, у цяні высушваюць і зноў выбіваюць.

Інакшы тон атрымаецца, як замест куркумы ўзяць пшанічны крухмал, разведзены ў вадзе. Яшчэ іншая грунтоўка да гэтага ж колеру, што надае пражы новае адценне, выходзіць, калі ўжываць той жа спосаб, але дабавіць ад аднаго да чатырох лотаў віннага каменю, а таксама салетравай кіслаты, прыблізна ад трох да чатырох з паловай лотаў. Льга таксама дадаць адзін лот галыну. Усё бярэцца на фунт пражы.

3. *Фарбаванне ў пупсовы колер.* Мяккую ваду наліваюць у вылуджаны кацёл, дадаюць на кожны фунт шэрсці карміну, растоўчанага як мага ў больш дробны парашок, ад паўтара да двух лотаў, і кіпяцяць пятнаццаць хвілін. Тады дабаўляюць два лоты падрыхтаванага раствору салетравай кіслаты, які сцэджваюць і аддзяляюць ад асадку, і столькі ж віннага каменю. Усё добра размешваюць, а калі моцна закіпіць, здымаюць з агню, роўна кладуць туды загрунтаваную і высушаную пражу, мяшаюць і выціскаюць яе, каб раўнамерна насыцілася фарбай. Потым цэлую гадзіну кіпяцяць на слабым агні.

Пасля вымаюць пражу, а калі высахне, палошчуць яе ў чыстай вадзе і зноў сушаць у цяні.

NB. Каб змяніць адценне, бяруць розную колькасць карміну — ад паўтара да чатырох лотаў, салетравай кіслаты — ад двух да чатырох лотаў. Ніткі будуць святлейшыя ці цямнейшыя ў залежнасці ад таго, наколькі даўжэй іх трымаюць у фарбе. Невялікія адрозненні ў грун-

тоўцы таксама ўплываюць на адценне пунсовага колеру. Таму варта больш ці менш даваць куркумы, віннага каменю і іншых інгрэдыентаў.

Лепш асобна фарбаваць у светлы і цёмны колер, тады ніткі выйдуць святлейшыя і чысцейшыя. Вады ж льюць заўсёды столькі, каб замачыць іх і афарбаваць. Напрыклад, шэсць квартаў вады на фунт пражы дастаткова, калі ў фарбе кіпяціць, а каб толькі намачыць, дык льга ўзяць менш вады. Нарэшце, чым больш шэрсці фарбуюць за адзін раз, тым менш льга браць вады, бо аб'ём яе ў суадносінах з пражай значна большы.

Пунсовы колер вельмі прыгожы і трывалы, ён не выгарае на сонцы.

РУЖОВЫ КОЛЕР

1. *Грунтоўка шэрсці.* Паставіць на агонь у вылуджаным катле мяккай вады шэсць квартаў, укінуць віннага каменю пяць лотаў, столькі ж галыну і падрыхтаванай салетравай кіслаты. Як закіпіць, апусціць у кацёл фунт пражы, добра вымытай з мылам, прапаласканай і пакачанай бялізнавай качалкай, кіпяціць паўгадзіны, а потым высушыць.

2.*Афарбоўка.* У мяккую чыстую ваду ўсыпаць пяць лыжачак для кавы карміну, закіпяціць, палажыць туды загрунтаваныя ніткі і варыць на маленькім агні чвэрць гадзіны. Пража стане бледна-ружовага колеру. Хто хоча атрымаць цямнейшую, няхай дабавіць у гэту фарбу дзве лыжкі карміну і пакіне ў ёй маткі, а потым кіпяціць, пакуль яны не набудуць больш цёмны колер. Так заўсёды робяць, дадаючы па адной ці дзве лыжачкі карміну, і кіпяцяць таксама чвэрць гадзіны. Тыя маткі, што пажадана мець святлейшымі, неабходна паступова вымаць перад кожным дабаўленнем карміну. Гэткім чынам падсыпаючы яго, льга надаць ніткам кармазінавае адценне.

Вынятую пражу палошчуць у халоднай вадзе і высушваюць у цяні.

КАРМАЗІНАВЫ КОЛЕР

На фунт шэрсці разводзяць у шасці квартах вады восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю і ў атрыманым растворы пражу вараць паўгадзіны на маленькім агні, а потым сушаць. У вадкасць, якая засталася, дадаюць два лоты карміну, і зноў кіпяцяць у ёй ніткі.

Альбо ў чыстую ваду ўсыпаюць ад двух да чатырох лотаў карміну і два лоты падрыхтаванага сальвасэру і апускаюць туды загрунтава-

ную шэрсць. Калі пасля таго, як вынялі ніткі з фарбы, колер іх не будзе дастаткова насычаны ці не атрымаўся жаданы, пражу належыць прапаласкаць у лузе, а потым у вадзе. Змяненне адцення залежыць ад колькасці карміну.

БОЛЬШ ЦЁМНЫ КАРМАЗІН, ШТО НІКОЛІ НЕ ВЫГАРАЕ

Пражу грунтуюць, як для афарбоўкі ў ружовы колер. Далей дзейнічаюць наступным чынам. У фарбу, якая пасля гэтага засталася, дадаюць восем лотаў карміну, даводзяць да кіпення і кладуць туды фунт ужо загрунтаванай шэрсці. Кіпяцяць чвэрць гадзіны ці больш, затым выціскаюць ніткі, а ў каструлю, знятую з агню, уліваюць восем шклянак халоднай вады. Бяруць паташ у жалезную лыжку, чэрпаюць ёй фарбу і выліваюць назад у пасудзіну, не скідваючы кавалкі паташу. Паўтараюць гэта, пакуль не зробіцца добры колер. Тады апускаюць туды пражу, кіпяцяць яе на маленькім агні, вымаюць, сушаць, палошчуць і зноў сушаць у цяні.

Робяць для такога колеру і іншую грунтоўку. На адзін фунт шэрсці разводзяць восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю ў шасці квартах вады і кіпяцяць ніткі паўгадзіны, увесь час варочаючы, а пасля сушаць.

NB. Цёмныя ці светлыя адценні кармазіну будуць залежаць ад таго, больш ці менш дабаўляюць карміну і раствору паташу. Чым больш даюць паташу, тым колер атрымоўваецца цямнейшы. Залежыць гэта таксама і ад часу знаходжання шэрсці ў фарбе.

ЦЁМНА-ЧЫРВОНЫ КОЛЕР

У гарачую рачную ваду на фунт шэрсці ўсыпаюць восем лотаў галыну, чатыры лоты віннага каменю, усё кіпяцяць, збіраюць пену і кладуць у раствор пражу. Пасля кіпяцяць паўгадзіны і пакідаюць шэрсць у фарбе, пакуль не астыне. Выняўшы, высушваюць у цяні.

Асобна адзін фунт фарбы рэйты намочваюць у мяккай вадзе, расціраюць рукой усе камячкі, уліваюць у цёплую ваду і ставяць на маленькі агонь, не надта награваючы, на паўгадзіны. Потым апускаюць туды загрунтаваную пражу і яшчэ трымаюць на агні, каб фарба сталадобра гарачай, але не закіпела, на працягу цэлай гадзіны. Тады толькі адзін раз даводзяць да кіпення, вымаюць пражу, усыпаюць жменю паташу, старанна размешваюць, а калі растворыцца, кладуць шэрсць зноў і пакідаюць гадзіны на дзве. Потым яе палошчуць і высушваюць у цяні.

КАРМАЗІН, ХАЦЯ І НЕ ГЭТКІ ПРЫГОЖЫ, АЛЕ ТРЫВАЛЫ І ТАННЫ

Нашы літоўскія сялянкі такім спосабам фарбуюць шэрсць для абшыўкі краю на спадніцах і для паясоў, якія кожная дзяўчына на сваім вяселлі павінна падарыць гасцям.

Збіраюць маладое бярозавае лісце, гэта значыць перад святым Пятром, і чым раней, тым лепей, а таксама траву, празваную зялёнкай (фарбавальная сярпуха. — Пер.), што расце на выганах. Усё сушаць у цяні на вольным паветры ці на печы, але не памногу, каб не перагрэлася. У чэрвені ў барах і на пустэчах цвіце мацярдушка (Origanum vnlgaris), у яе моцны і даволі прыемны пах. На кожнай галінцы мае гронку маленькіх лілова-кармазінавых кветачак. Траву трэба зразаць цалкам у перыяд цвіцення і сушыць. Згаданыя расліны, паасобку высушаныя на печы, патоўчаныя ў ступцы і прасеяныя праз густое рэшата, захоўваюць, пакуль не спатрэбяцца.

Калі хочуць нешта фарбаваць, на ноч запарваюць вадой асобна сярпуху і бярозавае лісце, асобна мацярдушку і лісце з яблыні. Посуд накрываюць і ставяць у цяпле. Назаўтра фарбуюць пражу спачатку ў адвары сярпухі, дадаўшы шэсць лотаў галыну, а потым у мацярдушцы, таксама з галыном.

Каб атрымаць розныя адценні, належыць фарбаваць толькі ў адной мацярдушцы з лісцем яблыні. Чым больш бяруць мацярдушкі, тым колер будзе цямнейшьт, а таксама зробіцца жаўтаватым.

NB. Сялянкі для атрымання больш цёмнага колеру замест галыну кладуць кавалак сала, а для больш светлага — несалёнае масла.

БЛАКІТНЫ КОЛЕР

На фунт пражы разводзяць шэсць лотаў галыну ў шасці квартах вару з мяккай вады і ў ёй кіпяцяць шэрсць. Выняўшы, прасушваюць. Гэта будзе грунтоўка. Фарбуюць жа так. Два лоты індыга[1], дробна патоўчанага, заліваюць дзесяццю лотамі сернай кіслаты ў шкляным слоіку і мяшаюць драўлянай палачкай, пакуль не ператворыцца ў вадкасць. Тады пасудзіну абвязваюць пузыром і ставяць на дваццаць чатыры гадзіны ў цёплым месцы. Не пашкодзіць, калі пастаіць і больш. Як індыга цалкам перагарыць, разбаўляюць яго адзінаццаццю лотамі мяккай вады і атрыманым растворам запраўляюць рачную ваду (кладуць па лыжачцы для кавы), якая кіпіць у вылуджаным

---

[1] У нас часта яўрэі прадаюць бярлінскую лазуру замест індыга. Таму, купляючы фарбу, сачыце, каб яна была цёмная і ў ёй свяціліся нібыта медзяныя часцінкі.

катле ці каструлі. Пасля апускаюць туды маткі нітак адзін за адным праз пятнаццаць хвілін і павольна кіпяцяць да самага светлага колеру. Льга яшчэ папярэдне дадаць да фарбы ад чатырох да шасці лотаў галыну.

Аднак я ўпэўнілася, што першыя маткі захоўваюць самы чысты і прыгожы колер, а наступныя набываюць бруднае адценне. Таму раю кідаць спачатку тыя, якія павінны мець больш светлы тон, і раней іх вымаць. Для цямнейшай пражы пастyпова дабаўляюць фарбу — па адной ці дзве лыжачкі для кавы на кожны маток.

Двух лотаў індыга хопіць на восем фунтаў шэрсці, і ёй можна надаваць любыя адценні.

Чым больш даюць сернай кіслаты, тым больш прыгожым будзе блакітны колер, таму варта яе браць на адзін лот індыга ад чатырох да шасці лотаў.

Іншы спосаб. Гэтак жа запраўленае індыга прымешваюць па лыжачцы да кіпячонай кіслай сыроваткі (з яе неабходна зняць пенку), папярэдне працэджаную пасля першага кіпячэння. Шэрсць кідаюць у гарачую фарбу, чвэрць гадзіны і болей кіпяцяць, а потым дастаюць і палошчуць у чыстай празрыстай сыроватцы. Сушаць у цяні.

ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

Адразу фарбуюць пражу ў блакітны колер. Потым бяруць чыстую ваду, усыпаюць чатыры лоты віннага каменю, адзін лот галыну, два лоты куркумы, чатыры з паловай лоты падрыхтаванай салетравай кіслаты, усё моцна кіпяцяць і ў гарачую фарбу кладуць блакітныя маткі, пачынаючы з самага светлага. Трымаюць пяць хвілін, не даводзячы да кіпення. Другі маток, замочаны разам з першым, дастаюць пазней. Астатнія крыху кіпяцяць на маленькім агні, каб надаць ім больш цёмны колер, а дасыпаўшы яшчэ лот куркумы, кіпяцяць паўгадзіны. Чым святлей блакітная аснова, тым менш маток павінен знаходзіцца ў другой фарбе, больш цёмныя ніткі ў другі раз трымаюць даўжэй. Усю пражу потым палошчуць у халоднай вадзе.

Гэта прапорцыя разлічана прыблізна на фунт шэрсці.

ІНШЫ ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

Вельмі кіслую рошчыну, узятую з дзяжы, разводзяць у невялікай колькасці цёплай вады, усыпаюць у яе патоўчаны ў парашок і

прасеяны жаўтазель[1] у роўнай прапорцыі з сярпухай[2], таксама ў выглядзе прасеянага парашку, і крута замешваюць. Сухія блакітныя ніткі, афарбаваныя ў індыга, кладуць у гэтую сумесь і ставяць на два дні над накрыўкай у цяпле. Іх часта пераварочваюць і выціскаюць, каб фарба разыходзілася раўнамерна. Потым пражу вымаюць, густа перасыпаюць яе ў драўлянай пасудзіне альховым попелам, абліваюць гарачай вадой, мяшаюць і выціскаюць, пакуль не зробіцца зялёнай. Альбо апарваюць вынятую з рошчыны шэрсць лугам, а праз дзве гадзіны мыюць дачыста ў халоднай вадзе.

NB. Некаторыя маткі можна ў другі раз афарбаваць. Для адных адценняў браць толькі сярпуху, а для іншых — адзін жаўтазель. У абодвух выпадках льга дадаць галыну.

ЯШЧЭ ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

Збіраюць траву, якую просты люд называе камянішнік лугавы, сушаць яе, наразаюць, кладуць у гаршчок, заліваюць вадой і гатуюць на працягу гадзіны. Потым, сцадзіўшы, кіпяцяць у адвары пражу дзве гадзіны, дадаўшы на адзін фунт шэрсці шэсць лотаў галыну. Пасля трымаюць у моцным лузе ці ў вары, запраўленым паташом, дванаццаць гадзін пад шчыльнай накрыўкай. Тады дастаюць ніткі, палошчуць у вадзе, а калі дрэнна ўзяліся, паўтараюць фарбаванне і вымочванне ў лузе.

ЯШЧЭ ІНШЫ ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

На адзін фунт пражы даюць шэсць лотаў галыну, чатыры лоты куркумы ці бразіліну жоўтага паўфунта альбо столькі ж аранжавай фарбы арман. Усё кіпяцяць, працэджваюць і ў той вадкасці вараць шэрсць паўгадзіны. Потым бяруць чыстую ваду, уліваюць у яе індыга, падрыхтаванае для блакітнага колеру, такога адцення, якое хочуць атрымаць, і зноў кіпяцяць ніткі паўгадзіны. Ці да гэтай жоўтай вады прымешваюць індыга і ў ім фарбуюць.

NB. Льга яшчэ для разнастайнасці адценняў і розніцы колеру дадаць да куркумы і галыну вінны камень палову-два лоты. Можна

[1] Ён расце на пясчаных Глебах і цвіце з мая па жнівень. Кветкі ў яго жоўтыя, падобныя на не зусім расцвіўшы гарошак. Усе травы для афарбоўкі павінны быць высушаны ў цяні, прычым добра разложаны, каб не перагрэліся ў кучы.

[2] Сярпуха расце на нізкіх лугах. Сяляне ведаюць траву, бо выкарыстоўваюць для фарбавання.

таксама ўкінуць у блакітную фарбу пражу, ужо афарбаваную ў жоўты колер. Натуральна, што розная грунтоўка дасць і розны колер. Але гэта выгодна для стварэння шматлікіх відаў дрэў, травы і моху на дыванах. Таму належыць адны маткі фарбаваць спачатку ў жоўтай, а потым у блакітнай фарбе, а іншыя, наадварот, адразу ў блакітнай, а пасля ў жоўтай.

САМЫ ТРЫВАЛЫ ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

На кожны фунт шэрсці бяруць восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю і разводзяць іх у вадзе. У гэтым растворы трымаюць і нават трохі кіпяцяць ніткі, а выняўшы, прасушваюць. Потым, у залежнасці ад таго, наколькі светлае адценне маюцца надаць, на адзін фунт пражы сыплюць ад чатырох да шасці фунтаў жоўтай рэзеды. (Яе льга мець дома, выпісаўшы насенне ў рыжскіх садоўнікаў, ці купіць ужо гатовую.) Дробна пасечаную і добра высушаную траву кіпяцяць і дадаюць да раствору галыну і віннага каменю, дзе грунтавалася пража, а пасля яшчэ кіпяцяць на маленькім агні паўгадзіны. Тады шэрсць дастаюць, палошчуць і высушваюць. Затым гэткім чынам афарбаваныя жоўтыя маткі апускаюць у блакітную фарбу з індыга (глядзі ніжэй) і пакідаюць там, пакуль яны набудуць жаданае адценне. Наколькі цёмны выйдзе зялёны колер, залежыць ад колькасці індыга.

Льга не апрацоўваць спачатку пражу галыном, а фарбаваць яе адразу ў добра праваранай рэзедзе з дабаўленнем галыну і віннага каменю.

ТАКСАМА ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

Збіраюць у першыя дні чэрвеня ці ў апошнія дні мая бярозавае лісце і, прасушыўшы, захоўваюць. Калі спатрэбіцца, насыпаюць столькі, колькі возьме вада, добра кіпяцяць, працэджваюць і дабаўляюць лыжку куркумы і столькі ж галыну. Кладуць у вар маток нітак, кіпяцяць яго чвэрць гадзіны, потым вымаюць і высушваюць. У фарбу ж дадаюць па лыжцы прыгатаванага індыга, як апісана вышэй, і зноў апускаюць у яе высушаныя маткі на кароткі час, у залежнасці ад таго, якое адценне жадаюць мець. Атрымаецца светла-зялёны колер. Каб ён быў цямнейшы, бяруць больш індыга. Самы цёмны колер надаюць пражы, дасыпаўшы яшчэ паўлота купарвасу, якога на фунт шэрсці ідзе ад трох да чатырох лотаў.

ЯШЧЭ АДЗІН ЗЯЛЁНЫ КОЛЕР

Дзве часткі альховай кары, адну частку дубовай моцна кіпяцяць дванаццаць гадзін, даліваючы мяккую ваду. Кары кладуць столькі, колькі змесціцца ў пасудзіне. Да пракіпеўшай фарбы дадаюць назаўтра на фунт шэрсці чвэрць фунта жоўтых трэсак (жоўтага дрэва (ксентаксілум). — Пер.), за дзень да таго намочаных у вадзе. Добра пракіпяціўшы, усыпаюць вялікую лыжку патоўчанага галыну, дзве сталовыя з верхам лыжкі куркумы і зноў кіпяцяць. Тым часам пражу намочваюць у кіслай сыроватцы, дастаюць яе і выкручваюць. Дабавіўшы ў фарбу па лыжачцы індыга, прыгатаванага з сернай кіслатой (глядзі *Блакітны колер*), кідаюць туды ніткі і крыху кіпяцяць. Для больш свеглага адцення шэрсці даюць менш індыга і такія маткі раней вымаюць, а для больш цёмнага — бяруць больш індыга і даўжэй трымаюць пражу ў фарбе.

ЛІЛОВЫ КОЛЕР

Самую трывалую і найлепшую ліловую фарбу робяць наступным чынам. Расціраюць чатыры лоты персікавай фарбы (у разліку на фунт шэрсці), што называюць кутбер, разводзяць у цёплай вадзе і ўліваюць у вар. Тады дадаюць галыну ад двух да васьмі лотаў і, калі растане, кіпяцяць у тым растворы пражу чвэрць гадзіны ці палову, у залежнасці ад таго, які колер жадаюць надаць: больш светлы ці больш цёмны. Затым ніткі вымаюць, усыпаюць у фарбу два — чатыры лоты паташу і кладуць іх назад. Трымаюць у растворы, колькі хто захоча, каб пража набыла пажаданае адценне. А залежыць гэта як ад колькасці паташу і самой персікавай фарбы, так і ад часу знаходжання ў ёй шэрсці.

ЛІЛОВЫ КОЛЕР МЕНШ ТРЫВАЛЫ

Усе фарбы, прыгатаваныя з бразілінам і фернамбукам, ад уздзеяння сонца выгараюць і трацяць колер. Пішу тут аб іх таму, што ў нас паўсюдна яны ўжываюцца.

На фунт шэрсці бяруць ад трох да васьмі лотаў фернамбуку, столькі ж сіняга бразіліну. Замочваюць на ноч у вадзе, а назаўтра кіпяцяць, пакуль палова вады не выпарыцца. Тады зліваюць фарбу ў іншую пасудзіну, усыпаюць у яе ад чатырох да васьмі лотаў галыну і кладуць пражу. Затым кіпяцяць або толькі замочваюць, зыходзячы з

таго, якое адценне хочуць мець. Яшчэ лепш фарбу мачыць і кіпяціць у мяшэчку.

Афарбаваныя ніткі заўсёды прамываюць у халоднай вадзе.

ІНШЫ ЛІЛОВЫ КОЛЕР

Яго надаюць пражы гэткім жа чынам, як і папярэдні, але фернамбук замяняюць шасцю — васьмю лотамі сіняга бразіліну. А некаторыя замест бразіліну кладуць голькі адзін фернамбук.

Каб зрабіць колеры больш цёмнымі, трэба шэрсць некалькі разоў апускаць у фарбу, кожны раз вымаючы ці толькі праветрываючы для ахаладжэння. Пасля абавязкова паласкаць у вадзе.

NB. Льга таксама для разнастайнасці тонаў даваць больш ці менш кожнай фарбы. Адзін раз набаўляюць бразіліну, другі — фернамбуку. Можна яшчэ вымыць пражу ў лузе ці, усыпаўшы ў фарбу пару лотаў паташу, замачыць у ёй ужо афарбаваную шэрсць. Менавіта так атрымоўваюць розныя адценні, заўсёды патрэбныя ў рабоце.

Акрамя таго, найбольш трывалыя тыя ліловыя колеры, якія замацаваны паташом ці лугам. Іншыя ж спачатку апрацоўваюць маткі галыном —- ці толькі ім, ці з дадаткам віннага каменю. На фунт шэрсці бяруць восем лотаў галыну і два лоты віннага каменю.

ЛІЛОВАЕ АДЦЕННЕ

Пяць васьмілотавых маткоў перасыпаюць жытнім вотруб'ем, заліваюць гарачай вадой і пакідаюць на гадзіну. Потым мыюць пражу ў крухмале з таго ж вотруб'я, старанна палошчуць у чыстай вадзе і ачышчаюць ад рэшткаў яго. Тады разводзяць у чыстай вадзе тры вялікія лыжкі галыну і ў ёй кіпяцяць ніткі каля чвэрці гадзіны. Затым здымаюць з агню, каб павольна астылі, нарэшце дастаюць і сушаць. Ад шасці да васьмі лотаў фернамбуку, што мок у вадзе на працягу ночы, кіпяцяць, пакуль не выпарыцца палова вады. Фарбу зліваюць, зноў ставяць на агонь і ў кіпячую апускаюць кожную чвэрць гадзіны па аднаму матку шэрсці, апрацаванай галыном. Неабходна мець макавы луг, гэта значыць падрыхтаваны з попелу ад макавых галовак і сцяблін, і ў гарачы маток за матком класці вынятую з фарбы пражу. Трымаць яе там належыць некаторы час, пераварочваючы і выціскаючы. Пасля кожнага матка варта зменьваць луг. Паколькі гэта фарба не пераносіць мыла, таму пражу трэба спачатку вымыць вотруб'ем для абястлушчвання. Льга таксама ў фарбе замочваць шэрсць, загрунтаваную для ружовага колеру, ад чаго будзе інакшае адценне.

ЯШЧЭ ЛІЛОВЫ КОЛЕР

Тры лоты фарбы Orceille (фарбавальны лішайнік. — Пер.), якую льга набыць у лаўках, гатуюць чвэрць гадзіны ў чыстай вадзе, а потым у ёй кіпяцяць на працягу гадзіны пражу. Выняўшы, ніткі палошчуць.

ФІЯЛЕТАВЫ КОЛЕР ТРЫВАЛЫ І ПРЫГОЖЫ

Спачатку фарбуюць пражу індыга ў блакітны колер розных адценняў. Потым расціраюць у вадзе ададнаго да двух лотаў карміну — у залежнасці ад таго, які колер хочуць мець: цёмны ці светлы. Уліваюць яго ў змешчаную на агонь ваду і альбо дадаюць да яе восем лотаў галыну і, ужо закіпяціўшы, апускаюць туды блакітную шэрсць, альбо блакітныя маткі, спачатку апрацаваныя галыном і высушаныя, кладуць у ваду, запраўленую адным кармінам. Больш светлыя ніткі трымаюць у фарбе менш, цямнейшыя — даўжэй. Нарэшце, для самых цёмных дадаюць больш карміну.

Льга таксама маткі, афарбаваныя ў пунсовы колер, класці ў блакітную фарбу.

ЖОЎТЫ КОЛЕР

Некаторыя лічаць, што жоўты тон пражы добра набыць дома. На самой жа справе афарбаваная ў гэты колер у хатніх умовах шэрсць не тое што на сонцы выгарае, але ад аднаго свежага паветра аблазіць. Толькі колер, нададзены рэзедой фарбавальнай і травой, якую просты народ называе камянішнікам, не хутка ліняе. Аднак для выгоды тых, хто не хоча карыстацца купленай пражай, я пішу аб усіх вядомых у нас спосабах.

ТРЫВАЛЫ ЖОЎТЫ КОЛЕР, АЛЕ НЕ ВЕЛЬМІ ПРЫГОЖЫ

Траву камянішнік сушаць, дробна рэжуць, гатуюць у мяккай вадзе і кіпяцяць у ёй сухую шэрсць, апрацаваную шасцю лотамі галыну. Затым дастаюць, палошчуць у моцным лузе з макавых галовак і сцяблін, нарэшце прамываюць у халоднай вадзе і сушаць.

ЖОЎТЫ КОЛЕР ІНАКШЫ

На фунт шэрсці бяруць ад чатырох да шасці фунтаў фарбавальнай рэзеды — у залежнасці а дтаго, наколькі светлым хочуць мець колер. Дробна яе рэжуць і гатуюць у мяккай вадзе. Дадаўшы восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю, паўгадзіны кіпяцяць у растворы пражу, а потым высушваюць яе. Льга замочванне шэрсці ў адвары са свежай рэзеды паўтарыць яшчэ адзін ці два разы. Калі астыне, прапаласкаць. Ці можна адразу развесці ў вадзе галын з вінным каменем, загрунтаваць ніткі і высушыць, а пасля да бавіць да астатняга раствору вывараную рэзеду і фарбаваць ім маткі. Атрымаецца жоўты тон больш трывалы, чым іншыя.

ЖОЎТА-ЗЕЛЕНАВАТЫ КОЛЕР

Яго надаюць гэтак жа, як і папярэдні, з той толькі розніцай, што да рэзеды прымешваюць адзі-два лоты паташу на фунт шэрсці.

ЯШЧЭ ЖОЎТЫ КОЛЕР

Фарбуюць накшталт згаданага вышэй спосаба, але замест рэзеды дабаўляюць Serratula tinctura, гэта значыць фарбавальную сярпуху.

ТАКСАМА ЖОЎТЫ КОЛЕР

Восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю разводзяць у вадзе, і ў гэтым растворы грунтуюць маткі. На фунт шэрсці бяруць паўтара фунта жоўтага дрэва, варацць у мяккай вадзе, а потым на кожны фунт дрэва дадаюць па паўкварты збіранага малака, моцна вымешваюць і кіпяцяць. Малако згусне і асядзе на дно разам з каламуццю і часцінкамі бруду. У атрыманую фарбу ўліваюць раствор галыну з вінным каменем, у якім апрацоўвалі пражу, і кладуць туды высушаныя маткі. Пасля фарбавання ніткі праветрываюць, палошчуць і сушаць. Тон іх больш светлы ці больш цёмны будзе залежаць ад колькасці жоўтага дрэва ў адвары.

Калі дабавіць салетравай кіслаты, прыгатаванай з волавам, шэрсць набывае яшчэ прыгажэйшы колер.

ЯШЧЭ ІНШЫ ЖОЎТЫ КОЛЕР

На фунт пражы разводзяць у вадзе восем лотаў галыну, два лоты віннага каменю і кіпяцяць яе паўгадзіны. Потым высушваюць, не абтрасаючы галыну. Восем лотаў кары кверцітрону, завязаўшы ў тонкім і рэдкім мяшэчку, кладуць у ваду, куды дадаюць на кожны фунт шэрсці паўкварты збіранага малака. Фарба гэта мусіць быць вельмі цёплай, але не павінна закіпаць. Калі яна ўжо добра развядзецца, льга дабавіць два лоты салетравай кіслаты, прыгатаванай з волавам, як у папярэднім колеры. Потым апускаюць у раствор ніткі і трымаюць, зыходзячы з таго, які колер хочуць надаць: светлы ці цёмны. Уплывае таксама на адценні тона большая ці меншая колькасць кверцітрону.

ЖОЎТА-ЛІМОННЫ КОЛЕР

Лот галыну, чатыры лоты віннага каменю, лот куркумы, чатыры з паловай лоты салетравай кіслаты, прыгатаванай з волавам, — усё разбаўляюць мяккай вадой, кладуць туды фунт шэрсці і кіпяцяць на працягу гадзіны.

І ЯШЧЭ ЖОЎТЫ КОЛЕР

Сыры жаўтазель гатуюць у вадзе на моцным агні, потым фарбу зліваюць і запраўляюць яе вялікай лыжкай галыну. Калі ён растане, кіпяцяць у растворы пражу. Выняўшы яе з фарбы, апускаюць у гарачы луг, накрываюць і пакідаюць так на два дні. Пасля палошчуць у чыстай вадзе.

NB. Льга таксама і ў сушаным жаўтазелі фарбаваць шэрсць. Будзе некаторае адрозненне ў колеры, калі да двух частак гэтай травы дадаць трэць сярпухі. У астатнім усё робяць так, як вышэй гаварылася. Ці фарбуюць белыя ніткі накшталт апісанага ў раздзеле *Іншы зялёны колер*.

ЗНОЎ ЖОЎТЫ КОЛЕР

У чыстую ваду ўсыпаюць дзве сталовыя лыжкі галыну, добра кіпяцяць і кідаюць у вар восем лотаў шэрсці. Праз паўгадзіны дастаюць і высушваюць у цяні. У настоены луг усыпаюць паўтары лыжачкі для кавы арлеану і дзве лыжачкі дробных кавалкаў мыла, моцна кіпяцяць і кладуць туды загрунтаваную пражу на паўгадзіны.

Выняўшы яе, зноў высушваюць, нарэшце некалькі разоў прамываюць у цёплым лузе.

Альбо ў цеплаватым лузе замочваюць на ноч у тонкім мяшэчку тры лоты арлеану. Назаўтра раніцай выціскаюць яго рукой поўнасцю, каб нікольки не засталося. Пасля ўсыпаюць адзін лот нашатыру і ў атрыманым растворы фарбуюць ніткі.

АРАНЖАВЫ КОЛЕР

На адзін фунт шэрсці бяруць па тры лоты чырвонага віннага каменю і галыну, а таксама тры жмені пшанічнага вотруб'я. У той вадкасці пражу кіпяцяць, здымаюць з агню і нарэшце сушаць.

Асобна на ноч замочваюць у кварце слабага піва ці ў вадзе фарбу кроп, гэта значыць марэну. Яе льга браць ад трох да дзесяці лотаў і нават да дваццаці, у залежнасці ад таго, які колер жадаюць атрымаць. Назаўтра дабаўляюць кварту моцнага воцату, а яшчэ праз некалькі гадзін уліваюць пяць квартаў вады і кіпяцяць. Нарэшце апускаюць у вар апрацаваную галыном пражу, кіпяцяць яе паўгадзіны, часта пераварочваючы і выціскаючы, каб колер размеркаваўся паўсюдна аднолькава. Затым здымаюць з агню, ахалоджваюць ніткі, не дастаючы з фарбы, а пасля палошчуць у вадзе і сушаць.

ТАКСАМА АРАНЖАВЫ КОЛЕР

Да пунсовай фарбы, прыгатаванай не для грунтоўкі, а ўжо для самога фарбавання, дадаюць на адзін фунт шэрсці чатыры лоты галыну, адзін лот віннага каменю. Калі раствор трохі пакіпіць, кладуць туды белую пражу і кіпяцяць яе паўгадзіны на слабым агні.

Адценні залежаць ад таго, колькі бяруць (больш ці менш) віннага каменю і як доўга трымаюць маткі ў фарбе на агні.

ІНШЫ АРАНЖАВЫ КОЛЕР

На адзін фунт нітак разводзяць шэсць лотаў галыну ў шасці квартах вару з мяккай вады. У растворы кіпяцяць шэрсць, а нотьтм высушваюць яе, не вытрасаючы галыну. Тады траву ваўчаягады (збіраюць і сушаць у маі, калі яна пачынае цвісці) кладуць у гаршчок, заліваюць мяккай вадой і каля гадзіны гатуюць. Пасля сухія, апрацаваныя галыном маткі разам з травой кіпяцяць у гэтым растворы з паўгадзіны на маленькім агні. Зняўшы з агню, пакідаюць пражу накрытай на некалькі гадзін. Калі астыне, выціскаюць,

кабафарбавалася раўнамерна. Затым высушаныя ніткі трымаюць у моцным гарачым альховым працэджаным лузе, пераварочваючы іх і выціскаючы, у цяпле як мага даўжэй. Льга нават закіпяціць свежы луг і другі раз палажыць у яго пражу.

АПЕЛЬСІНАВЫ КОЛЕР

На фунт шэрсці разводзяць у мяккай вадзе дзесяць лотаў галыну, адзін лот віннага каменю і кіпяцяць пражу з паўгадзіны. Калі астыне, вымаюць і сушаць, не вытрасаючы. Потым жоўтага дрэва шаснаццаць лотаў, марэны дванаццаць лотаў моцна вараць і выліваюць гэту фарбу ў ваду, што засталася ад грунтоўкі нітак, кіпяцяць разам, а пасля сухую загрунтаваную шэрсць ставяць у ёй на гадзіну на зусім маленькі агонь, каб не закіпела, а толькі нагрэлася. Нарэшце палошчуць ніткі ў вадзе і адразу сушаць.

АРЭХАВЫ КОЛЕР

З'яўляецца самым цёмным адценнем аранжавага. Фунт сіняга бразіліну гатуюць у мяккай вадзе ў паліваным гаршку, пакуль не застанецца ўсяго палова вады, засцерагаючыся, каб фарба не выцякала зверху. Дадаюць у яе моцны воцат з адгону і ў вар кладуць пражу, якую на слабым агні кіпяцяць яшчэ паўгадзіны. Выняўшы, палошчуць у чыстай вадзе.

ГН1ЛА-ЗЯЛЕНЫ (FEUILLE MORTE) КОЛЕР

У арэхавую фарбу дабаўляюць ад двух да чатырох лотаў куркумы на фунт пражы і ад адной да дзвюх ці трох дыжачак індыга, падрыхтаванага з сернай кіслатой (глядзі *Блакітны колер*). У гэтым вары белыя маткі кіпяцяць чвэрць ці паўгадзіны на маленькім агні, пакуль не атрымаецца жаданае адценне. Чым больш бяруць індыга, тым колер будзе цямнейшы. А ад куркумы ён становіцца жаўцей.

ПАПЯЛІСТЫ КОЛЕР

У тую ж арэхавую фарбу з воцатам дадаюць адзін-два лоты паташу і падрыхтаванага індыга па адной лыжачцы (часам льга чатыры-пяць лыжачак). Ніткі набудуць папялістае адценне.

ПАПЯЛІСТЫ КОЛЕР ІНАКШЫ

На фунт шэрсці бяруць лот галыну, два лоты чырвонага віннага каменю і чарнільнага арэшку ад аднаго да чатырох лотаў. Усё таўкуць і гатуюць у васьмі квартах вады. Калі добра развядзецца і пачне кіпець, кідаюць туды шэрсць і кіпяцяць з паўгадзіны ці больш. Потым вымаюць, прымешваюць у раствор адзін ці два лоты купарвасу, зноў кіпяцяць у ім пражу. Нарэшце адстаўляюць ад агню, а як астыне, прапалоскваюць ніткі і сушаць.

Жадаючы афарбаваць некаторыя маткі ў больш цёмны колер, выняўшы першыя, дадаюць купарвас.

АЛІЎКАВЫ КОЛЕР

На фунт пражы разводзяць шэсць лотаў галыну ў шасці квартах мяккай закіпеўшай вады. У ёй паўгадзіны кіпяцяць белую пражу, здымаюць з агню, астуджваюць і сушаць, не страсаючы галын.

Асобна вараць у шасці квартах вады чатыры лоты куркумы, два лоты дробна патоўчанага чарнільнага арэшку, затым кіпяцяць там апрацаваную галыном шэрсць, пакуль яна не набудзе насычаны колер. Тады яе вымаюць, а ў фарбу дабаўляюць для больш светлага колеру адзін лот, а для больш цёмнага — два лоты купарвасу, які добра размешваюць. Пасля зноў кладуць ніткі і кіпяцяць паўгадзіны. У фарбе іх пакідаюць, а калі астынуць, палошчуць у вадзе і сушаць.

КАРЫЧНЫ КОЛЕР

На фунт шэрсці даюць чатыры лоты галыну, два лоты чырвонага віннага каменю, гатуюць іх у вадзе і ў атрыманым растворы грунтуюць пражу. Потым сушаць яе, не страсаючы галын. Бяруць марэны восем лотаў, чарнільнага арэшку адзін лот і кіпяцяць у шасці квартах вады. Тады кідаюць у фарбу загрунтаваную пражу на паўгадзіны, затым здымаюць з агню, астуджваюць у пасудзіне, палошчуць і сушаць.

КОЛЕР КАВЫ

На фунт шэрсці сыплюць чатыры лоты чырвонага віннага каменю, чатыры лоты галыну, грунтуюць яе і высушваюць. Шэсць лотаў жоўтага бразіліну моцна кіпяцяць у васьмі квартах вады, апускаюць туды на паўгадзіны загрунтаваныя ніткі, пасля дастаюць

іх і прымешваюць у раствор яшчэ чатыры лоты марэны, адзін лот чарнільнага арэшку, два лоты купарвасу. Зноў кіпяцяць у ім пражу каля паўгадзіны ці больш. Зняўшы з агню, чакаюць, каб астыла, тады палошчуць і сушаць.

КОЛЕР ДЗІКАВАГА ШЧАЦІННЯ

Тры лоты цёмнага бразіліну кіпяцяць у вадзе і працэджваюць. Фунт сухой шэрсці, афарбаванай у дваццаці лотах марэны, апускаюць у тую вадкасць і трымаюць у ёй, пакуль пража не набудзе патрэбны колер.

ЯШЧЭ АРЭХАВЫ КОЛЕР

Вясной гатуюць у гаршку як мага даўжэй кару крушыны, потым у тым адвары кіпяцяць шэрсць больш чым паўгадзіны. Выняўшы, абсыпаюць яе нягашанай вапнай, заліваюць той жа фарбай, мяшаючы, пераварочваюць і выціскаюць. Пасля зусім дастаюць і палошчуць чыстай вадой. Іншае адценне будзе, каліда кары крушыны дадаць яшчэ альховую. Льга таксама некаторыя маткі не пасыпаць вапнай, а дабавіць купарвас.

ЯШЧЭ КОЛЕР КАВЫ

На фунт пражы бяруць чатыры лоты сушанай бярозавай кары, працёртай у парашок, столькі ж кары чорнай вольхі і лот чарнільнага арэшку. Кіпяцяць з вадой на працягу гадзіны, потым зліваюць фарбу з асадку, кладуць туды шэрсць і кіпяцяць яшчэ паўгадзіны, мяшаючы. Потым здымаюць з агню, ахалоджваюць, дастаюць ніткі і сушаць іх.

Калі пража будзе сухая, мочаць яе некалькі разоў у халодным лузе.

NB. Можна апрацаваць ніткі гальюном, перш чым палажыць у фарбу.

ЯШЧЭ КОЛЕР ДЗІКАВАГА ШЧАЦІННЯ

Папярэдняя фарба, але без чарнільнага арэшку.

КАРЫЧНЕВЫ КОЛЕР

На фунт шэрсці даюць восем лотаў галыну, разводзяць у вадзе, апрацоўваюць у ёй пражу і потым сушаць. Дзве часткі дубовай кары, трэць альховай гатуюць дванаццаць гадзін і ў гэтай фарбе кіпяцяць ніткі каля гадзіны на маленькім агні. Пасля здымаюць іх з агню, астуджваюць і добра мыюць у вапнавай вадзе. Альбо ў драўлянай пасудзіне, перасыпаўшы вапнай, заліваюць пражу той жа гарачай фарбай, выціскаюць, а затым палошчуць у чыстай вадзе.

АЛІЎКАВЫ КОЛЕР

Да аднаго фунта жоўтага бразіліну дабаўляюць чвэрць фунта карычневай фарбы, два лоты патоўчанага сіняга віннага каменю, столькі ж купарвасу. Бразілін спачатку моцна кіпяцяць некалькі гадзін, потым дадаюць іншыя інгрэдыенты. Калі яны добра растворацца, кладуць у вар маткі і нават трохі кіпяцяць іх: для цёмнага адцення — даўжэй, для светлага — менш.

ЯШЧЭ КАРЫЧНЕВЫ КОЛЕР

Шэсць лотаў галыну, чатыры лоты купарвасу, два лоты віннага каменю разводзяць у шасці квартах мяккай вады і кіпяцяць у тым растворы пражу паўгадзіны на маленькім агні, перамешваючы і пераварочваючы. Потым высушаную шэрсць фарбуюць у рэзедзе, чатыры — шэсць фунтаў якой гатаваліся ў мяккай вадзе. У гэтай фарбе павольна кіпяцяць ніткі на працягу паўгадзіны, нарэшце палошчуць у халоднай вадзе і сушаць.

NB. Хто хоча мець больш цёмны колер, няхай дадасць у фарбу на фунт шэрсці адзін-два лоты чарнільнага арэшку.

ЯШЧЭ АЛІЎКАВЫ КОЛЕР

Атрымоўваюць, як і карычневы, але да рэзеды дадаюць. трохі індыга, прыпраўленага сернай кіслатой: лыжачку ці дзве, у залежнасці ад патрэбнага адцення.

ЯШЧЭ КОЛЕР ДЗІКАВАГА ШЧАЦІННЯ

Пражу грунтуюць, як для афарбоўкі ў два папярэднія колеры, у галыне, купарвасе і вінным камені. Надаюць жа тон кампешавым

дрэвам (кампешавае дрэва, ці сандалавае дрэва, сіні сандал — фарбавальнік. — Рэд.). Яго неабходна ўзяць шаснаццаць лотаў на фунт шэрсці і добра выварыць.

ЯШЧЭ КАРЫЧНЫ КОЛЕР

Фарбуюць у папярэднім растворы, толькі купарвасу бяруць палову ці нават чвэрць. А калі хочуць атрымаць больш цёмны колер, дабаўляюць ад аднаго да двух лотаў чарнільнага арэшку на фунт шэрсці.

ЦЁМНА-ФІЯЛЕТАВЫ КОЛЕР

У тую ж самую фарбу не кладуць бразілін.

ІНШЫ ЦЁМНА-ФІЯЛЕТАВЫ КОЛЕР

У вар усыпаюць два фунты сіняга бразіліну і тры чвэрці фунта чырвонага, гатуюць пяць гадзін, даліваючы рачную ваду, працэджваюць і зноў ставяць на агонь. Калі закіпіць, дадаюць тры чвэрці фунта галыну, адзін лот кінавару (кінавар — чырвоная фарба, якую атрымліваюць з сярністай ртуці. — Рэд.) і кіпяцяць яшчэ некалькі гадзін. Затым кідаюць у раствор шэрсць, праз паўгадзіны здымаюць з агню, а калі астыне, дастаюць і добра прапалосквають у халоднай вадзе.

Альбо паўфунта фернамбуку, чвэрць сіняга бразіліну заліваюць на ноч двума гарцамі вады. Назаўтра вараць, пакуль фунт шэрсці не замокне ў фарбе. Тады працэджваюць, дабаўляюць восем лотаў галыну, кіпяцяць у растворы пражу, пасля здымаюць з агню, а калі астыне, мыюць у моцным халодным лузе з мылам і палошчуць вадой.

ЯШЧЭ ТАКІ КОЛЕР

На фунт шэрсці бяруць два лоты купарвасу і заліваюць гарачай вадой. Як растворыцца, намочваюць ніткі, пасля чаго высушваюць іх. Сіняга бразіліну ад чвэрці да паўфунта ў мяшэчку апускаюць на ноч у мяккую ваду. Назаўтра кіпяцяць, зліваюць чыстую фарбу і ў вар кладуць маткі, апрацаваныя купарвасам. Трымаюць на агні ў залежнасці ад тага, наколькі цёмную хочуць мець пражу. Потым палошчуць яе ў мяккай вадзе. Льга таксама дабавіць трохі чырвонага бразіліну.

ЗНОЎ КОЛЕР ДЗІКАВАГА ШЧАЦІННЯ

Бяруць столькі васьмілотавых маткоў, колькі жадаюць надаць адценняў, і ўсе загрунтоўваюць як для афарбоўкі ў згаданы вышэй пунсовы колер, апускаючы іх адзін за адным. Тыя, што будуць ляжаць у растворы даўжэй, стануць больш цёмнымі, а каторыя менш — зробяцца больш светлымі. Паўфунта сіняга бразіліну, на працягу ночы мочанага ў вадзе, моцна кіпяцяць і працэджваюць. У вар з фарбы усыпаюць вялікую сталовую лыжку галыну і кладуць адзін за другім маткі пражы. Увесь час яе пераварочваюць і выціскаюць. Святлейшыя маткі дастаюць з фарбы раней, цямнейшыя — пазней.

SAUMON (французская назва ласаеўвага колеру. — Пер.)

У сок, выціснуты ці выварaны з журавін, дадаюць марэны ад васьмі да дваццаці лотаў на фунт пражы і кіпяцяць яе. Каб ніткі набылі светлы колер, марэны сыплюць менш, а на цёмны тон, наадварот, набаўляюць. Маткі льга апрацаваць перад афарбоўкай галыном, як гаварылася раней.

ВІШНЁВЫ КОЛЕР

На адзін фунт пражы разводзяць у вадзе дзесяць лотаў галыну і два лоты віннага каменю. У гэтым адвары кіпяцяць шэрсць паўгадзіны, потым сушаць у цяні. У ахалоджаную вадкасць, што засталася, сыплюць марэну і кладуць апрацаваную галыном шэрсць. Трымаюць у цяпле паўгадзіны, увесь час памешваючы і пераварочваючы, пасля чвэрць гадзіны павольна кіпяцяць. Маткі затым развешваюць на вольным паветры, а калі астынуць, палошчуць у вадзе.

ЧЫРВОНА-ЖАЎТАВАТЫ КОЛЕР

Фарбуюць гэтак жа, як і папярэдні, але дадаюць ад васьмі да шаснаццаці лотаў, а часам і цэлы фунт жоўтага дрэва, адпаведна той ступені жаўцізны, якую хочуць атрымаць. Замест жоўтага дрэва бяруць яшчэ ад чатырох да шаснаццаці лотаў, а то нават і болей, куркумы.

ПУНСОВЫ КОЛЕР

Да папярэдняй фарбы, якая кіпела з куркумай, дабаўляюць два лоты салъвасэру, прыгатаванага з волавам (глядзі Пунсовы колер

вышэй). Пасля з пражай робяць тое ж, што пры афарбоўцы ў вышэй згаданы тон.

ЧОРНЫ КОЛЕР

Кары чорнай вольхі кладуць у кацёл столькі, колькі ўім змесціцца. Кіпяцяць доўга ў мяккай вадзе, даліваючы яе па меры патрэбы. Затым вадкасць сцэджваюць і выліваюць у паўфунта сіняга бразіліну, які моцна кіпіць. Усыпаюць туды фунты тры ці чатыры кавальскіх адходаў, дадаюць два лоты купарвасу, зноў моцна кіпяцяць, кладуць фунт шэрсці, перамешваюць і здымаюць з агню. Накрытая пража стаіць паўдня ў цяпле. Тады яе дастаюць, выкручваюць, развешваюць, а раствор яшчэ гатуюць на агні. Калі фарбы было няшмат, дабаўляюць ваду ад вываранай кары, дасыпаюць паўлота купарвасу і паўтара фунта сажы, кіпяцяць, кладуць туды пражу, перамешваюць, здымаюць з агню і пакідаюць зноў на паўдня.

Гэта паўтараюць, пакуль ніткі не зробяцца чорнымі, часам тры ці чатыры разы. Нарэшце палошчуць іх у вадзе.

Як шэрсць высахне і будзе забруджваць рэчы, трэба мыць яе з мылам ці ў нацёртай бульбе. Яна стане не такой прыгожай, але ўжо не запэцкае рукі і вопратку.

NB. Нашы сялянкі амаль у кожную фарбу кладуць кавалак сала. Я ўпэўнілася, што для чорнага колеру асабліва неабходны гэты тлушч. Таму раю і тут дадаць яго трохі пасля купарвасу. Атрымаецца і колер больш чорны, і рукі не будуць брудзіцца.

ІНШЫ ЧОРНЫ КОЛЕР

Спачатку фарбуюць пражу ў цёмна-блакітны колер, ужываючы індыга (глядзі *Блакітны колер*). Тады разводзяць у шасці квартах рачной вады два лоты віннага каменю, восем лотаў купарвасу і замочваюць у атрыманым растворы ніткі. У двух гарцах вады вываю рваюць чатыры лоты чарнільнага арэшку, шэсць лотаў кампешавага дрэва, кладуць туды шэрсць, кіпяцяць яе, пераварочваючы і выціскаючы ўвесь час. Зрэдку пражу вымаюць, сушаць і зноў апускаюць у фарбу, пакуль не зробіцца зусім чорнай. Затым палошчуць яе ў вадзе, а калі прасохне і будзе пэцкаць рукі, мыюць мылам ці нацёртай бульбай.

Такі чорны колер самы трывалы і прыгожы.

Аб вырошчванні льну,
прыгатаванні валокнаў,
бяленні палатна,
мыцці бялізны
і каляровых рэчаў,
а таксама аб вывядзенні
розных плям
і яшчэ шмат аб чым

АБ ВЫРОШЧВАННІ ЛЬНУ

Лён ніколі не трэба сеяць на глебе ўгноенай, агароднай, бо ён не будзе добрым. У сухія гады з яго атрымліваецца няшмат валокнаў, і то дрэнных і кароткіх, а ў сырую пару, хоць расліну і гоніць празмерна высока, яна дае пражу грубую, непрыдатную для тонкіх вырабаў. Акрамя таго, пустазелле, якога шмат расце на такой зямлі, глушыць лён, і тады патрэбна частая, амаль штодзённая праполка.

Таму належыць у месцы не залішне высокім, але і не зусім нізкім, не ў лагчыне, выбраць які-небудзь кавалак зямлі не надта пагорысты, пясчаны, аднак і не цвёрды, гліністы, што летась нельга было засяваць збожжам ці агароднінай і ўзорваць на зіму. У апошнія дні красавіка яго ўзорваюць дробна, нібыта пад сяўбу іншага зерня, пакідаюць на пару тыдняў, не чапаюць. Пасля добра скародзяць, каб не засталося адвальных пластоў. На гэтай роўнай раллі сеюць у наступны дзень чыстае двухгадовае насенне льну (насенне траў у ім ужо загінула). Робяць тое ў ясны дзень, бо пасеяны ў сырое надвор'е лён вырасце травяністым і брудным. Тры дні чакаюць, каб пустазелле ад сонца і паветра канчаткова загінула, а на чацвёрты злёгку валочаць па полі перакуленую барану, толькі трохі закрываючы насенне. Тады барозняць і абазначаюць, дзе патрэбна, раўкі для сцёку вады.

У нас звычайна сеюць лён з сярэдзіны красавіка да канца мая, часцей за ўсё перад святой Аленай Рускай. Аднак здараецца часам, што потым вясновыя прымаразкі шкодзяць расліне. Таму бяспечней сеяць да Мікалая ці Алены Польскай. Аднак гаспадары імкнуцца не рабіць тое ў пяты ці сёмы тыдзень пасля Вялікадня. У такім выпадку можна чакаць самага лепшага ўраджаю. Тым больш, што палоць наўрад ці давядзецца, бо калі нават яшчэ і заставалася дзе-нідзе пустазельнае насенне, дык загінула, паколькі забаранавалі не адразу пасля пасеву. А пакінутаму на сонцы ільняному насенню ніколькі гэта не пашкодзіць: яно ўтрымлівае ў сабе шмат тлушчавых часцінак. Нятлустае ж насенне траў прападзе, а сама глеба не родзіць пустазелля.

У нашай трохпольнай гаспадарцы лепш за ўсё аддаць пад лён папары, якія ў перыяд апрацоўкі пад азімыя не трэба ўзорваць і ўгнойваць, аб чым я ўжо гаварыла. Калі ж на яравым полі не засейваюць частку зямлі, пакідаючы папар, маюць на мэце пасеяць на ёй лён вясной наступнага года. А тады, як гэта поле цалкам зрабілі папарам, кавалак, засеяны льном, альбо будзе перашкаджаць

выкарастанню папару над пашу, альбо пасевы льну пачнуць шкодзіць рагатая жывёла ці авечкі[1].

Клін пасля вырошчвання льну льга зноў ім засяваць толькі праз шэсць ці сем гадоў.

РВАННЕ І ЗАМОЧВАННЕ ЛЬНУ

Час уборкі льну надыходзіць, калі яго лісты ля зямлі пачынаюць жаўцець і гэткі ж колер набываюць галоўкі. Тады пры добрым надвор'і належыць рваць, колькі можна на працягу дня, укладваючы як мага раўней. Адны рвуць, іншыя ж на саламянай посцілцы зразаюць галоўкі ў той жа дзень касой, пасаджанай вастрыём уверх паміж двума каламі, альбо грабянямі[2].

Затым робяць з ільну маленькія снапкі, перавязваючы іх у двух месцах саламянымі перавясламі. Пукі павінны быць ад чатырох да шасці цаляў упоперак.

Далека ад хат і абор не ў рацэ, а ў маленькай сажалцы, дзе няма балотных раслін, замочваюць лён на посцілцы з сухога бярозавага галля, раней падрыхтаванай. Пукі ўкладваюць верхнімі канцамі ў сярэдзіну, а зверху, каб не сплывалі і цалкам знаходзіліся пад вадой, прыцiскаюць камянямі, бярвеннем ці карчамі, але толькі не дубовымі ці альховымі, бо яны фарбуюць.

Калі на працягу аднаго дня не паспяваюць замачыць увесь лён, дык варта прынамсі захаваць яго ад спёку, каб не пажоўк: накрыць саломай ці трымаць у цяні пад страхой.

Як паветра, а значыць, і вада ў той дзень былі цёплыя, льга ўжо праз чатыры дні паглядзець, ці дастаткова лён намок. Дзеля гэтага некалькі вынятых з вады сцяблінак абкручваюць вакол пальца. Калі валокны аддзяляюцца і сцябліна не ломіцца, лён ужо добра намок. У адваротным выпадку яго пакідаюць у вадзе, але сочаць штодзённа. У халоднае надвор'е, здараецца, лён мокне ад шасці да дзевяці дзён, аднак лепш, каб ён не пераляжаў у вадзе. Тады яго рассцілаюць на зямлі, як мага больш тонкім слоем і раўней.

Час падбірання разасланага льну можна вызначыць толькі вопытным шляхам. Жменьку сцяблін расціраюць у руках. Калі валокны

---

[1] Нашы селяне часцей за ўсё сеюць лён на лагчынах, дзе вызначылася, што пасля зімы вымакла жыта ці пшаніца. На землях, якія доўга ляжалі пад папарам, цудоўны расце лён.

[2] Зрэзаныя галоўкі правейваюць ад пустазелля, рассыпаюць іх тонкім слоем і мяшаюць, каб не перагрэліся. Калі добра прасохнуць, малоцяць і захоўваюць насенне ў кадзях у сухім, крыху халаднаватым месцы.

лёгка адстаюць ад іх, гэта значыць ад кастрыцы, лён трэба адразу падымаць і ставіць пукі, абапіраючы на агароджу ці жэрдкі, для прасушкі. Пераляжалы ж, ён дае слабае валакно, а недаляжалы не аддзяляецца ад кастрыцы і пры расціранні шмат яго псуецца. Таму як замочаны, так і разасланы лён штодзённа варта аглядаць і вызначаць яго стан, прычым кожныя два ці тры дні неабходна пераварочваць на іншы бок. У сырыя і слакотныя дні ён мусіць ляжаць ад пяці да васьмі дзён, а ў добрае надвор'е — да дванаццаці.

У нас звычайна мочаць лён, прызначаны на продаж, а для выкарыстання ў сваёй гаспадарцы яго толькі рассцілаюць на нізкім сырым месцы. Такі лён называецца сланцам. Ён мякчэй мочанага і таму больш тонка выпрацоўваецца. Яго таксама ў патрэбны час пераварочваюць, а потым ставяць сушыць. Пры частых дажджах і росах лён ляжыць разасланы тры ці чатыры тыдні, а ў сухое і халоднае надвор'е — да шасці ці сямі тыдняў. Дастаткова вылежалы падбіраюць, праветрываюць на агароджы, а потым складваюць пукі пад страхой. І абавязкова добра высушваюць. Сушню для гэтага майструюць так, каб адтуліны ў печы знаходзіліся звонку, тады льга пазбегнуць дыму і пажару. Да таго ж пабудова павінна мець акно, праз якое выходзіць вільгаць з ільну.

Паставіўшы лён у сушні, яе напальваюць паступова, даводзяць да тэмпературы дваццаць-дваццаць адзін градус па Рэамюру. Такое цяпло захоўваюць некаторы час. Затым адчыняюць акно, каб выйшла пара з ільну. Калі яна перастане выдзяляцца, акно зачыняюць і тэмпературу паступова павышаюць да трыццаці шасці градусаў па Рэамюру.

Высахлы лён вымаюць, патроху ахалоджва юць і звычайна ў восеньскую непагадзь труць у цёплым памяшканні. Залішне перасохлы ў церніцы псуецца. Наогул моцныя штурханні, прыцісканні і нацягванне шкодзяць ільну, рвуць яго, а таксама пакулле, таму неабходна ўважліва сачыць за тым, як працуе церніца. Потым лён трэплюць драўлянымі траплямі. Валакно, што падае пры гэтым, называюць атрэп'ем. З яго робяць мяшкі. Пасля трапання лён чэшуць на драўляных грабянях. З выдраных імі валокнаў прадуць грубую пражу, з якой ткуць дзяружнае палатно, радніну. Нарэшце чэшуць лён ужо на жалезных шчотках, а тады на густых са шчаціння. Калі робяць тое неахайна і няўважліва, будзе пашкоджана шмат ільну. Тое, што знімаецца са шчотак, — ачос. З яго выходзіць хоць і залішне тонкае, але добрае палатно, асабліва калі прадуць ніткі не на гладкай прасніцы, а на драўляных грабянях. Часаны лён у нас называюць кужалем.

Наогул лён, чым даўжэй ляжыць, тым робіцца мякчэй. Трэба толькі, каб ён быў найлепш вычасаны, туга сплецены ў косы альбо карасі, зложаны ў скрыні і моцна прыціснуты накрыўкай з каменем. Акрамя таго, кужаль трэба штогод старанна прычэсваць, каб пыл не пазбаўляў яго трываласці. Месца, дзе ён захоўваецца, мусіць быць сухім, туды не павінны трапляць пацукі і мышы.

ПЯНЬКА І МАНІЦЫ

Каноплі бываюць двух сартоў. Адны расліны толькі цвітуць — гэта маніцы, іншыя, што даюць насенне, уласна каноплі.

Калі маніцы адцвітаюць, пылок з кветак рассыпаецца, сцябліны знізу бялеюць, а зверху пачынаюць жаўцець, іх адразу рвуць. Ставяць у адрыне ці каля сцяны, якая дае цень ля поўдня, бо пакінутыя на сонцы расліны залішне перасыхаюць і жаўцеюць. Добра прасохлыя маніцы звязваюць у снапкі двума саламянымі перавясламі і замочваюць, як лён, у стаялай вадзе, прыціскаючы каменнем. Далей з імі абыходзяцца гэтак жа: трымаюць у вадзе ад васьмі да дванаццаці дзён.

Каноплі ж павінны стаяць у полі, пакуль не паспее добра зерне. Тады іх рвуць і размяшчаюць пад страхой. Калі прасохнуць, б'юць чым найстаранней, а потым мочаць і сцелюць, як лён.

Мочачы і рассцілаючы каноплі і маніцы, неабходна звяртаць самую пільную ўвагу на тое, каб яны не страцілі трываласці ад доўгага ляжання ці каб несвоечасова падабранае разам з кастрыцай валакно не пазбавілася яе пры трапанні.

Маніцы даюць валакно больш тонкае і мяккае, як вычасаныя і сплеценыя паляжаць некалькі гадоў пад гнётам, але іх штогод належыць вычэсваць ад пылу. Яны могуць ужывацца нават для вырабу тонкага палатна, што будзе крапчэй за льняное.

Каноплі ж, перапрацаваныя ў пяньку, звычайна прадаюць у нас у выглядзе сыравіны. Хто аднак хоча выткаць з іх палатно, той павінен і часаць каноплі, як лён, жалезнымі і зробленымі са шчаціння шчоткамі.

У сажалках, вялікіх і малых, паблізу ад жылля і абор мачыць пяньку нельга, бо яна не толькі атручвае рыбу, але і смурод ад яе шкодзіць людзям і жывёле, выклікаючы заразныя хваробы.

ШТО РАБІЦЬ З ІЛЬНОМ, А ПОТЫМ З ПРАЖАЙ
САРТАВАННЕ ВАЛОКНАЎ І ПРАЖЫ

Лён, прызначаны на продаж, належыць як мага больш старанна сартаваць, каб па магчымасці не ткаць з розных валокнаў. Інакш палатно нават пасля адбельвання застанецца паласатым і няроўным, Самае дрэннае валакно — жоўта-рыжаватага ці чырвона-карычневага колеру, бо яго нельга добра і роўна выбеліць. Таму з горшага льну трэба ткаць горшае палатно, а з лепшага — лепшае.

Той, у каго няма маткоў аднолькавай якасці, няхай больш трывалай пражай набірае аснову, а слабейшую пускае на ўток.

ЯК ЗМЯКЧЫЦЬ ЛЁН

Калі лён грубы і тонка не прадзецца, туга плятуць яго ў карасі, акуратна кладуць у жлукту, гэта значыць бочку на ножках, і заліваюць цёплым, але не гарачым лугам, працэджваючы праз два палатны. Няхай так ляжыць, пакуль луг цалкам не астыне. Тады валакно выціскаюць і развешваюць на гары, каб яго добра ахапілі моцныя маразы на працягу цэлага тыдня. Потым ўносяць ва ўмерана цёплае памяшканне, расплятаюць і рассцілаюць для належнага прасушвання. Толькі трэба асцерагацца, каб пакой, дзе сохне лён, не быў дымны.

Пасля маразоў лён адразу сушаць, бо сплецены вільготны, але не замарожаны, ён можа страціць крэпасць. Іншыя кіпяцяць для размякчэння ў лузе, а потым вымарожваюць і сушаць. Лепш аднак і надзейней кіпяціць яго некалькі гадзін у мыльнай вадзе. Потым ён хутка высыхае.

ПРЫГАТАВАННЕ ПРАЖЫ ДЛЯ ТКАННЯ ТРЫВАЛАГА І ЧАСТАГА ПАЛАТНА

Цяпер паўсюдна мыюць ніткі перад тым, як ткаць, бо ўпэўніліся, што палатно з іх непараўнальна тужэй, трывалей і бялей. Некаторыя заліваюць пражу у жлуктах цёплай вадой. Калі вада астывае, яе зліваюць і паступова зменьваюць на ўсё больш гарачую на працягу не менш чым шасці гадзін. Альбо толькі прамываюць лён цёплай і халоднай вадой.

Іншы спосаб. Ён складаецца з таго, што пражу таўкуць у ступах да тае пары, пакуль не расклеяцца і не сплешчуцца ніткі. Дзеянне тое, якое ўжывалася адной з нашых славутых гаспадынь, здавалася мне

спачатку марнай тратай часу і пашкоджаннем пражы. І я вырашыла ўсябе нават не спрабаваць ніколі гэтым займацца. Пазней аднак зрабіла выснову, што час не праходзіць дарма: збітыя ніткі робяцца вельмі трывалымі, на стане для красен не рвуцца і хутка ткуцца, а палатно з іх атрымоўваецца частое, трывалае і добра беліцца. Таму я адмовілася ад сваёй папярэдняй прадузятай думкі і таўку пражу заўсёды.

Зранку маткі заліваюць гарачай рачной вадой і, накрыўшы пасудзіну, распарваюць цэлую гадзіну. Потым вымаюць па адным, акуратна кладуць у ступу і ў ёй чатыры жанчыны безупынна таўкуць іх таўкачамі, кожныя некалькі хвілін падкладваючы па аднаму, пакуль ступа не напоўніцца. Тады з гэтай ступы ў тым жа парадку перакладваюць па аднаму матку ў іншую, працягваючы таўчы. Так робяць дзеля таго, каб тыя ніткі, што былі знізу, апынуліся зверху, і ўсе патаўкліся аднолькава. На шэсцьдзесят пяцічвэртных маткоў патрабуецца праца васьмі жанчын на працягу цэлага дня. Таўчы ніткі належыць толькі для асновы, а для ўтку — неабавязкова.

Аднак я чула, хаця сцвярджаць не магу, што аддаючы палатно для адбельвання на фабрыку, дзе па галандскаму спосабу ўжываюць нашатыр, нельга папярэдне ні пражу, ні вытканае палатно прамываць і адбельваць. Інакш нашатыр, не маючы магчымасці выядаць суравізну, раз'есць само палатно, ад чаго яно стане нетрывалым.

Каб пража была моцнай, яе трэба прасці з ільну, найлепшым чынам вычасанага. І на верацёнах і шпулях доўга не трымаць, бо скручаная вільготнай, яна згніе.

Ніколі нельга пражу з гэтага году пакідаць на іншы, асабліва нямытую, бо наколькі лён робіцца лепш і мякчэй лежачы, настолькі ніткі ад часу шкодзяцца і трацяць трываласць, тым больш, калі маткі будуць вісець у пыле ці на сценах, пакрытых вапнай. Пасля таго як пражу зматаюць з верацёнаў, яе неабходна прасушыць, потым найлепшым чынам прамыць і захоўваць у сухім халаднаватым месцы, пакуль не спатрэбіцца.

Недапушчальна, каб ткач на стан адначасова наматваў многа пражы. Скручваючы вільготныя ніткі ў валікі, ён шкодзіць іх, пазбаўляе ўсялякай трываласці, бо натуральна, што мокрыя ў цёплым пакоі, не на скразняку, пачнуць гніць.

БЯЛЕННЕ ПАЛАТНА ЗВЫЧАЙНЫМ СПОСАБАМ

Палатно перад адбельваннем належыць падрубіць, а тонкае нават з абодвух канцоў абшыць аблямоўкай з тоўстай тканіны, каб яны не

рваліся і не выцягваліся. Таксама ўздоўж палатна праз кожныя тры локці прышываюць петлі з моцнага шпагату: пры іх дапамозе палатно льга будзе расцягнуць на калах, убітых на траве.

Для выдалення з палатна першай фарбы, натуральнай, яго на дваццаць чатыры гадзіны замочваюць у вадзе ці ў лузе, крыху цёплым, амаль халодным, зменьваючы некалькі разоў. Іншыя, жадаючы выклікаць ферментацыю ў трохі цёплай вадзе, злёгку перасыпаюць слаі палатна жытняй мукой і прыціскаюць каменем, каб яно цалкам ляжала ў вадзе. У такім выпадку ваду ўжо не зменьваюць.

Любым спосабам вымачанае палатно назаўтра палошчуць у мяккай вадзе і сушаць на мураве на калах. Потым ужо добра прасушанае запарваюць у жлукце (глядзі ніжэй) на дванаццаць ці пятнаццаць гадзін. Калі палатно цалкам астыне, яго мочаць у чыстым цеплаватым лузе, больш грубае нават выбіваюць пранікам, а потым палошчуць у рацэ[1] і зноў рассцілаюць на траве. Штодзённа пераварочваюць на іншы бок. Як прасохне, багата паліваюць у спёку вадой з лейкі (з сеткай), каб прамокла наскрозь.

Спачатку адбельванне ў жлуктах робяць часцей, амаль праз дзень, калі спрыяе надвор'е і палатно добра сохне. У сырое надвор'е ніколі нельга тым займацца. Потым кожныя тры ці чатыры дні можна бяліць. Для палатна, што ўтрымлівае не шмат фарбы ці саткана з пражы, прамытай вадой, шэсць- восем бяленняў дастаткова. Тады яго пакідаюць на ноч у расе, а ўранку палошчуць у вадзе.

Неабходна захоўваць палатно ад дажджу, асабліва падчас адбельвання. Калі яно ўжо пачынае бялець, трэба яго на паўдня замачыць у добра скіслай і працэджанай сыроватцы, потым прапаласкаць у рацэ, высушыць і зноў змясціць у жлукту. Замочванне ў сыроватцы варта паўтарыць некалькі разоў, да таго ж яно будзе больш дзейсным, калі папярэдне палатно скрозь намыліць. Некаторыя нават намыленае кладуць у жлукту з вечара і заліваюць варам з працэджанай сыроваткі, якая павінна ноч перад гэтым стаяць накрытай.

Назаўтра палатно трэба моцна прапаласкаць, а потым разаслаць і старанна паліваць, не даючы яму засыхаць, шэсць ці восем гадзін, каб кіслата сыроваткі не пашкодзіла яго. Увечары ж належыць запарыць вадой, што канчаткова зніме сцвярдзенне.

Добра таксама для паскарэння адбельвання і захоўвання трываласці палатна намыліць яго, вільготным разаслаць на сонцы, часта

[1] Калі палатно, вынятае з лугу, не будзе добра выціснута ці выбіта пранікам і да чыста выпаласкана, дык як толькі прасохне на сонцы, зробіцца ўсё ў плямах. Тады кажуць: луг запёкся. Плямы тыя льга выдаліць хіба што мылам і сыроваткай.

паліваць, а як добра высахне, злажыць у жлукту без папярэдняга паласкання.

Першыя дзве ці тры порцыі лугу ў пачатку бялення павінны быць больш моцнымі, а наступныя льга падрыхтаваць слабейшыя. У іх лепш за ўсё класці намыленае палатно і апошнія два разы запарыць толькі гарачай вадой, а назаўтра разаслаць непаласканае. Потым яго яшчэ раз трэба на ноч заліць мыльным варам, на другі дзень дачыста вымыць і не цалкам прасохлае выцягнуць роўна, разгладзіць складкі і, скручваючы ў трубку, выбіць шырокім пранікам. Пасля раскаціць і зноў старанна разаслаць, каб добра высахла, а тады ўжо скруціць канчаткова.

NB. Мыла шкадаваць не след, бо яно, надаючы трываласць палатну, двойчы ўзнагародзіць. А страціцца яго чвэрць фунта на шэсцьдзесят локцяў палатна.

БЯЛЕННЕ ПАЛАТНА НА ПРАЦЯГУ ДВУХ ТЫДНЯЎ

Спачатку гатуюць звычайны луг і ў цёплым замочваюць палатно на дваццаць чатыры гадзіны, затым у свежым негарачым лузе і палошчуць у чыстай вадзе. Зрабіўшы крыжавіну з дрэва на дне катла, насыпаюць туды попел і кладуць палатно, перасыпанае кавалачкамі мыла і тлушчу, якіх бяруць па аднаму фунту на кожны сувой даўжынёй у 30 локцяў. На попел сцелюць трохі саломы, ёй жа абкладваюць сценкі катла, пасля льюць гарачы луг і кіпяцяць у ім палатно сем гадзін, па патрэбе даліваючы луг. Тады труць яго ў чыстым лузе і рассцілаюць для бялення. Праз два дні прамываюць у чыстай вадзе і кіпяцяць у лузе шэсць гадзін згаданым вышэй спосабам. Пазней палошчуць у чыстай вадзе, сушаць два дні, зноў мочаць у моцным лузе дванаццаць гадзін, а назаўтра ў цёплым лузе шаруюць, намыліўшы скрозь і не палошчучы, выносяць на мураву ці расцягваюць на калах.

У пагодлівы дзень апускаюць у луг ці ў чыстую ваду, як толькі палатно высахне. Мыла не спалосквають. Гэта паўтараюць праз тры дні. Потым зноў кіпяцяць пяць гадзін у лузе, як ужо згадана. Пасля намыленае палатно рассцілаюць на тры дні, часта замочваючы яго ў лузе ці вадзе. Нарэшце адбельваюць у жлукце цэлы дзень, чыста мыюць і тры дні трымаюць на вольным паветры.

Праз два тыдні палатно зробіцца зусім белым, а калі кіпячэнне адніме ў яго трохі трываласці, дык тое ўзнагародзіцца хуткасцю працы. Звычайным жа спосабам адбеленае палатно, якое расцягваюць і трымаюць шэсць — восем тыдняў, будзе яшчэ менш моцнае.

NB. Некаторыя раюць дадаваць у ваду пры кіпячэнні вугалі, стоўчаныя ў парашок, ці нават гэтым парашком перасыпаюць палатно разам з мылам і тлушчам.

БЯЛЕННЕ НІТАК

На трыццаць маткоў бяруць фунт мыла і паўтара лою. Нарэзаўшы, кідаюць у кіпячы ў катле лу г. Туды жапускаюць ніткіў мяшку, які падвешваюць на жэрдкі, каб ён не датыкаўся да дна, але і не быў бачны над лугам. Так кіпяцяць іх на працягу трох гадзін на невялікім агніі падліваюць цёплы луг увесь час, напаўняючы пасудзіну. Праз тры гадзіны цалкам раскідваюць агонь пад катлом, а кал і луг пачне астываць, пра жу вымаюць, растрэсваюць і кладуць на ноч у жлукту, заліўшы, як звычайна, свежым гарачым лугам. Назаўтра яе мыюць у некалькіх водах і развешваюць. На працягу цэлага тыдня прамываюць кожную раніцу ў рацэ. Пасля адбельваюць у жлукце па два разы ў тыдзень і, акрамя таго, штодзень з ранку прамываюць у рацэ і развешваюць на жэрдках. Тады ўжо нельга ніткі паліваць днём, як палатно, бо яны гніюць, не паспяваючы хутка прасохнуць.

Калі з пражы бруд сыйдзе і яна пачне бялець, спыняюць прамыванне, а толькі адбельваюць яе ў жлукце па два разы ў тыдзень. Затым мыюць у халоднай вадзе. Як ніткі прасохнуць на жэрдках, кожны раз трэба іх церці рукой, каб не зліпаліся і адбельваліся пароўну. Падчас двух ці трох апошніх бяленняў у жлукце пражу кідаюць на попел, што надае ёй некаторы бляск і трываласць.

На заканчэнне адбельвання дабаўляюць у ваду паўфунта нарэзанага мыла і чвэрць фунта тлушчу. Ніткі апускаюць у белым мяшку і зноў кіпяцяць, як раней, на слабым агні дзве гадзіны. Выняўшы з астылай мыльнай вады, іх мыюць у чыстай халоднай і развешваюць на шастах. Калі добра высахнуць, замочваюць у халоднай вадзе на гадзін пяць, потым палошчуць, сушаць і качаюць качалкай.

NB. Ніткі трэба сартаваць і выбіраць па таўшчыні, інакш пакуль тоўстыя пабялеюць, тонкія могуць значна страціць трываласць.

АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ АБ АДБЕЛЬВАННІ

Самы падыходзячы час для такой справы, калі спрыяе надвор'е, менавіта з сярэдзіны красавіка да канца мая. Ваду для бялення бяруць мяккую і чыстую, лепей за ўсё з сажалак, выкапаных у гліне, бо тыя, што на чарназёме, ніколі не дадуць добрай вады. Аднак з сажалак на чарназёме яна лепшая, чым рачная ці калодзежная.

Ніткі ці палатно нельга класці ў жлукту вільготнымі, а толькі добра высушанымі, інакш не будуць трывалымі. Таксама попел, што сыплюць зверху, не павінен датыкацца да рэчаў, якія разам адбельваюцца. Варта аддзяліць яго грубым палатном[1]. На попел луг льюць не на адно і тое ж месца, а, наадварот, паліваюць яго ўвесь, напаўняючы пасудзіну, бо могуць утварыцца плямы на палатне ці бялізне. Неабходна засцерагацца, каб рэчы не ляжалі ў гарачай і сухой жлукце, непакрытыя лугам, — яны не будуць трывалыя. А паколькі луг не заўсёды аднолькава адбельвае, перад кожным бяленнем у жлукце належыць сартаваць палатно: больш белае класці ўніз, а шэраватае — у сярэдзіну, тады луг мацней уздейнічае на яго. Не трэба таксама адразу запарваць бялізну лугам, а спачатку лідь цеплаваты, а потым паступова ўсё гарачэйшы. Не варта і раптоўна вымаць яе з гарачай жлукты, бо адразу ахаладжаная яна зробіцца ўся ў плямах, як і ад запарвання лугам. Таму няхай лепш у пасудзіне добра астывае цэлую ноч.

Нельга таксама палатно і ніткі пакідаць на дажджы: хутка сабраўшы іх, неабходна развесіць пад дахам і сушыць. Сырыя ж не трэба складваць у кучу, бо пачнуць гніць і не будуць моцныя. Палатно абавязкова высцілаць на расе, але ўранку адразу адмываць ад яе.

АДБЕЛЬВАННЕ Ў ЖЛУКЦЕ ПАЛАТНА І БЯЛІЗНЫ

Кладуць у жлукту палатно ці бялізну, змяшчаючы горшае і больш грубае ўніз, а лепшае ўверх, шчыльна накрываюць зверху кавалкамі тоўстай тканіны. Потым абвязваюць пасудзіну палатном, на яго сыплюць тоўстым слоем попел, а тады льюць[2] цёплы луг, але не на адно месца, а па ўсёй паверхні. Калі жлукта напоўніцца, праз некаторы час дастаюць знізу затычку, выпускаюць вадкасць на зямлю і, зноў заткнуўшы, напаўняюць пасудзіну ўжо больш гарачым лугам. Пасля двух ці трох пераліванняў попел абавязкова мяняюць. Некаторыя зверху на яго кідаюць напаленыя да чырвані камяні, заменьваючы іх на мацней нагрэтыя. Аднак такі спосаб дрэнны, бо камяні абпаль-

[1] Попел, як для засыпкі ў жлукту, так і для прыгатавання лугу, выпальваецца з белых дрэў: бярозы, дуба, граба, ясеня, клёна, асіны, але не з вольхі, бо яна ўтрымлівае ў сабе шмат фарбы і запляміць рэчы.

[2] Тэмпературу лугу, якім паліваюць бялізну, трэба паступова павялічваць, бо залішне гарачы, адразу ўліты, так запарыць яе, што цяжка будзе і адмыць. Таму варта пачынаць са злёгку падагрэтага, потым даліваць больш гарачы, а пад канец ужо амаль кіпяток. Але ніколі не ліце вар, бо гэта пашкодзіць бялізну.

ваюць палатно і ніткі. Лепш, як я раіла, залiваць гарачым лугам і працягваць адбельванне ад дванаццаці да пятнаццаці гадзін.

Рыхтуючы луг, неабходна памятаць, што слабы дае малы вынік, а залішне моцны можа пашкодзіць палатно. Таму яго гатуюць раней, каб настояўся, а калі атрымаецца занадта моцны, а гэта льга вызначыць па едкасці, дык льга развесці цёплай вадой.

Бялізну не вымаюць з жлукты, пакуль яна гарачая, а пакідаюць у накрытай пасудзіне на ўсю ноч, каб паступова астывала. Потым бялізну адразу палошчуць у вадзе.

Належыць пільна сачыць, каб пры адбельванні ў жлукце ніякае палатно ў сухім цяпле не ляжала, а заўсёды да самага верху пакрывалася лугам.

МЫЦЦЁ БЯЛІЗНЫ БЕЗ ВЫКАРЫСТАННЯ ЖЛУКТЫ

Заліць на ноч вадой, не гарачай, а цёплай, назаўтра вымыць у рацэ, выціскаючы першы бруд, потым ужо намыліць плямы і змыць у цёплай вадзе. Другі раз зноў намыліць і адціснуць у больш гарачай вадзе. Потым запарыць на ноч, спачатку намыліўшы хаця б тонкія рэчы. Назаўтра выкруціць і выпаласкаць у рацэ. Мыльную ваду неабходна пакідаць і ўжываць для мыцця больш грубай бялізны.

Альбо спача гку замочваюць і намыльваюць плямы на рэчах. Потым бяруць бялізну, намыленую раней, і выціскаюць яе. Калі ўся яна будзе адціснута, намыльваюць злёгку зноў і мыюць у чыстай вадзе, зліваючы ў якую-небудзь іншую пасудзіну мыльную ваду для больш брудных рэчаў. Пасля, ужо трэці раз намыліўшы, складваюць бялізну, згарнуўшы некалькі разоў, запарваюць гарачай вадой і накрываюць зверху палатном. Так яна стаіць цэлую ноч. У наступны дзень дастаюць, выкручваюць, а мыльную ваду грэюць і зноў у ёй адціскаюць бялізну, затым палошчуць яе ў чыстай вадзе, лепш за ўсё ў рацэ, развешваюць, сушаць і добра качаюць качалкай.

Сталовую бялізну неабходна мыць асобна, бо тлушч можа перайсці на астатнюю. Нарэшце ў гэтым ёсць і выгода: пакуль іншыя рэчы запарваюцца, прачкі не застануцца без справы, а будуць церці сталовую бялізну.

На пуд бялізны ці на сто рэчаў рознага памеру бяруць адзін фунт мыла. Такі спосаб мыцця, асабліва тонкай бялізны, самы лепшы, бо жлукта шкодзіць ёй і памяншае трываласць.

Хто жадае, можа бялізну сініць (глядзі ніжэй). Развешваць яе трэба на ветры, нават і пад дахам. Як адзін бок прасохне, варта пераварочваць на іншы.

Калі з часам бялізна пачне жаўцець, яе льга адбяліць на сонцы. Робяць гэта наступным чынам. Рассцілаюць рэчы на траве і паліваюць халоднай вадой з лейкі столькі разоў, колькі неабходна, пакуль не стануць падсыхаць.

Для таго каб бялізна была аднолькава белай, яе пераварочваюць на абодва бакі. На ноч пакідаюць на расе, якую зранку змываюць, і зноў паліваюць вадой. Паўтара, самае большае два дні хопіць для адбельвання зусім пажоўклай бялізны, асабліва, калі яе кладуць намыленай.

Аднак надта жоўтыя рэчы льга некалькі гадзін мачыць у вельмі кіслай сыроватцы, чыста працэджанай. Пасля іх старанна прамываюць, рассцілаюць, сушаць, а на ноч запарваюць гарачай мыльнай вадой. Зімой у добрае надвор'е можна адбельваць на снезе.

МЫЦЦЁ БЯЛІЗНЫ З ПРЫМЯНЕННЕМ ЖЛУКТЫ

Жадаючы трохі зберагчы мыла, жлукту выкарыстоўваюць наступным чынам. З вечара бялізну замочваюць у цёплай вадзе[1]. Назаўтра, намыліўшы плямы, як згадана ў папярэднім раздзеле, добра адціскаюць у цёплым лузе, тры разы зменьваючы яго свежым. А потым, злажыўшы бялізну ў жлукту, заліваюць яе цёплым лугам і накрываюць палатном на паўгадзіны ці больш. Тады спускаюць яго праз ніжнрю адтуліну і зноў напаўняюць пасудзіну цёплым і свежым. Паўтараюць тое да трох разоў, даліваючы ўсё больш гарачы луг, як апісана ў раздзеле аб адбельванні ў жлукце. Нарэшце пасля трэцяга лугу на ноч заліваюць бялізну мыльнай вадой і шчыльна накрываюць зверху тоўстым палатном, а назаўтра мыюць яе ў гэтай вадзе. Затым улетку адразу ж палошчуць у рацэ, а зімой — спачатку ў цёплай вадзе, а потым дачыста ў рацэ.

Некаторыя гаспадыні загадваюць усю сваю бялізну пасля мыцця прасаваць. Яны кажуць, што так надаецца ёй трываласць, бо высушваецца вільгаць.

МЫЦЦЕ БЯЛІЗНЫ У ХАЛОДНАЙ ВАДЗЕ

Спосаб гэты выгодны там, дзе няшмат маецца дроў. Бялізну мочаць у халоднай вадзе, адціскаюць, добра намыльваюць, выкручваюць і так пакідаюць на ноч. На другі дзень уранку, страпянуўшы,

---

[1] Пасля замочвання назаўтра спалосквають ад першага бруду ў рацэ, а потым намыльваюць і выцiскаюць у цёплай вадзе ці лузе, як гаварылася вышэй.

заліваюць халоднай мяккай вадой, леішi за ўсё лажджавой. Кожную рэчдобра труць, потым ваду зменьваюць, зноў шаруюць, а калі заўважаць плямы, яшчэ намыльваюць і труць. Тады раскладваюць у начоўкі, робяць мыльную ваду, дадаюць трохісіняй фарбы, заліваюць ёю бялізну і пакідаюцьна ноч. Назаўтра мыюць дачыста у цвёрдай вадзе.

МЫЦЦЁ БЕЛАГА ПАРКАЛЮ

Яго належыць мыць у цёплай вадзе, зусім не запарваючы, бо тады ён жаўцее. Мыла не трэба шкадаваць. Лепш за ўсё мыць паркаль апісаным вышэй спосабам у халоднай вадзе.

АДБЕЛЬВАННЕ ПАЖОЎКЛАЙ БЯЛІЗНЫ, АСАБЛІВА БАВАЎНЯНАЙ

Бялізну мочаць увесь дзень у добра перакіслай сыроватцы, а потым мыюць з мылам у вадзе. Калі з аднаго разу белы колер не вернецца, пасля ста ран па га прасушвання паўтараюць замочванне.

Нязгорш таксама намыліць пажоўклую рэч і не паласкаць, а разасаць на сонцы і расе. Уранку яе адразу палошчуць ад расы, цалкам высушваюць, зноў намочваюць і раскладваюць, пераварочваючы на абодва бакі, пакуль не пабялее. Тады добра мыюць у чыстай халоднай вадзе з мылам, выпалоскваюць і качаюць качалкай. Нарэшце сушаць альбо толькі прасуюць, як высахне.

Добра яшчэ, адбельваючы бялізну, калі яна падсохла, паліваць халоднай вадой з лейкі з абодвух бакоў, што асабліва дзейсна ў гарачыню. Зімой жа льга рассцілаць яе для адбельвання на снезе.

МЫЦЦЁ ЦЮЛЮ І РЭЧАЎ З КАРУНКАМІ

Сабраўшы на нітку краі карунак, накручваюць іх на валікі, абшытыя чыстай старызнай, каб зубчыкі былі накрыты гладкім краем наступнага раду. Злёгку намыліўшы валікі, у цёплай вадзе іх труць і выціскаюць. Потым кладуць у каструлю ці ў кацёл у два слаі старызну, затым валікі і згорнуты ў некалькі столак цюль. Заліваюць усё мыльнай вадой і кіпяцяць паўгадзіны на маленькім агні. Пасля здымаюць з агню, даюць астыць і зноў мыюць у той жа мыльнай вадзе. Нарэшце палошчуць і выціскаюць у сухіх кавалках палатна. Напалову сухія карункі раскручваюць, злёгку расцягваюць, а потым прасуюць.

МЫЦЦЁ ВЫШЫВАК НА МУСЛІНЕ

Кожную рэч, асабліва вялікую, зладжыўшы ў некалькі разоў, абкідаюць вакол самай тонкай баваўнянай ніткай, каб не раскручвалася. Тады злёгку мыюць у цёплай мыльнай вадзе, толькі выціскаючы і замочваючы. Забруджаную вышыўку льга пракіпяціць у свежай мыльнай вадзе, паслаўшы на дно каструлі тоўсты слой старызны. Праз чвэрць гадзіны ці праз паўгадзіны пасудзіну знімаюць з агню і чакаюць, каб вада добра астыла. Затым вышыўку ў ёй зноў выціскаюць і намочваюць, пакуль рэч не зробіцца зусім белай, палошчуць у чыстай вадзе як мага лепш і злёгку выкручваюць у старызне. Пасля разразаюць нажніцамі нітку, не выцягваючы яе адразу, бо ў мусліне будуць дзіркі, істрэпваюць і мнуць тканіну ў руках, пакуль не выйдзе з яе першая вільгаць. Не поўнасцю высахшую, яшчэ вільготную вышыўку кладуць на вельмі мяккую посцілку левым бокам уверх і добра прасуюць гарачым прасам. Потым, не кранаючы з месца, апырскваюць яе пракіпеўшым пшанічным крухмалам і зноў прасуюць. Так накрухмаленая, яна захоўвае сваю форму, што звычайна псуюць, калі замочваюць тканіну ў крухмале, бо ён сцягвае. Муслін жа, старанна памяты ў руках, злёгку апырсканы крухмалам, а не замочаны ў ім, стане празрысты і чысты, як новы. Каб ён заставаўся празрыстым, льга кінуць у крухмал кавалачак стэарыну, моцна расцёртага пасля кіпячэння, муслін намачыць і, узяўшы за канцы, расцягнуць, а затым прасаваць.

МЫЦЦЁ КАЛЯРОВЫХ ШАРСЦЯНЫХ ВЫШЫВАК НА БЕЛЫМ ФОНЕ

Кінуць у рачную ваду некалькі вялікіх лыжак патоўчанай кухоннай солі, наскрабці мыла і закіпяціць, памешваючы, каб усё растала. Ахаладзіўшы, вымыць у ёй рэчы з каляровай вышыўкай. Пасля прапаласкаць і не складваць, а хутка развесіць, не прытульваючы адна да адной. Напалову сухія вытрапаць і прасаваць на левы бок.

ЯК СІНІЦЬ, ГЭТА ЗНАЧЫЦЬ ЛАЗУРАВАЦЬ, БЯЛІЗНУ

Звычайную сіньку ці яшчэ лепш індыга завязваюць у палатно, згорнутае ўдвая, апускаюць у ваду і труць, пакуль вада не афарбуецца дастаткова. Потым яе ўліваюць у крухмал ці ў іншую ваду і мачаюць у тым растворы рэчы. Але трэба мець на ўвазе, што першыя больш насычаюцца фарбай, таму іх неабходна менш трымаць у сіньцы, чым наступныя.

ПРАСАВАННЕ БЯЛІЗНЫ

Прасуюць бялізну не зусім яшчэ сухую. А калі яна ўжо перасохла, апырскваюць чыстай вадой, складваюць у кучу, абвязваюць палатном, каб усюды аднолькава ўвільготнілася, інакш добра не адпрасуецца. А залішне намочаныя рэчы ад гарачага праса запарацца і пажаўцеюць.

Прасаваць належыць па магчымасці на свежым паветры, бо пара, якая выдзяляецца пры гэтым, надта шкодная для таго, хто прасуе.

МЫЦЦЁ ТКАНІН

Бяруць па шклянцы патакі, самага чыстага мёду і зялёнага мыла (у выпадку яго адсутнасці скарыстоўваюць белае, разведзенае ў прапорцыі тры лоты на кварту вады), спірту тройчы перагнанага дзве шклянкі і ўсё размешваюць. Потым намочваюць тканіну халоднай вадой, раскладваюць яе на стале, пакрытым чыстай прасцінай, і, узяўшы той масы на мяккую шчотку, намазваюць тканіну ўдоўж, а найбольш там, дзе плямы. Тады, маючы ў трох цэбрах чыстую рачную ваду, кожны кавалак злёгку палошчуць, толькі пацягваючы за канцы па вадзе то ў адзін то ў другі бок, па чарзе ў трох пасудзінах. Затым паасобку ўсе кускі тканіны развешваюць у пакоі ці на вольным паветры ў цяні, а потым пераварочваюць, каб абодва бакі прасохлі аднолькава. Затым перакладваюць кавалкі чыстым тонкім палатном і качаюць, пакуль яны не зробяцца зусім сухімі.

Тканіну з глянцам, як усе віды атласу, прасуюць на левы бок. Жадаючы надаць ёй бляск і трываласць, націраюць левы бок вяхоткай, намочанай у вадзе з рыбіным клеем ці гуміарабікам, але толькі злёгку, каб не прайшло на правы бок[1].

МЫЦЦЁ КАРУНАК

Моцна абшываюць дошку белым палатном, расцягваюць на ёй карункі, прыколваючы маленькімі шпількамі кожны зубок. Потым бяруць тую самую масу, што апісана ў папярэднім раздзеле, і рукой злёгку націраюць ёю карункі. Калі ж сумесь успеніцца і зашуміць, як

---

[1] Калі чорная тканіна парыжэе ад нашэння, колер льга паднавіць, намачыўшы яе ў рачной вадзе, у якую папярэдне дабаўлена столькі сернай кіслаты, што вадкасць мае прыемны смак ліманаду. Пасля гэтага мыюць тканіну ў чыстай вадзе, пакуль не перастане адчувацца кіслата, калі прыкласці тканіну да языка.

звычайна мыла, змываюць яе рачной ці дажджавой халоднай вадой. Паўтараюць гэта да таго часу, пакуль не сыдзе з карунак увесь бруд. Тады накрываюць іх чыстым палатном, згорнутым у некалькі столак, і ў ім выціскаюць вільгаць з карунак. Пасля яшчэ дасушваюць у цяні на вольным паветры.

Хто хоча надаць карункам трохі трываласці, можа развесці ў вадзе колькі granaў гуміарабіку і, намачыўшы ў растворы вяхотку, лёгка і раўнамерна нанесці яго на карункі.

NB. У каго няма маленькіх шпілек, можна сабраць зубчыкі карунак на шаўковую нітку і накруціць на валік, абшыты палатном. А зверху іх неабходна абшыць тонкім цюлем. Мыць належыць увесь час намазваючы згаданай масай і выціскаючы. Як карункі высахнуць, трэба палажыць іх на нешта мяккае і гладзіць прасам, пакуль не набудуць бляск. Льга яшчэ пасля мыцця абкурваць серай (глядзі ніжэй *Абкурванне капелюшоў*).

МЫЦЦЁ ШАЎКОВЫХ ПАНЧОХ

Той жа масай, што і для тканін, панчохі мыюць у халоднай мяккай вадзе, бо ад цёплай яны жаўцеюць. Для бляску і глянцу злёгку наносяць на іх разведзены гуміарабік. Ужо пажаўцелыя абкурваюць серай.

Іншы спосаб. Спачатку мыюць панчохі ад бруду, злёгку намыльваючы, потым старанна палошчуць і замочваюць у крыху падсіненай вадзе, а пасля мыюць у чыстай. На тры пары панчох бяруць дзве чаркі гарэлкі, дзве чаркі воцату, два кавалачкі цукру, сінькі разводзяць столькі, каб трохі афарбаваць ваду (яе працэджваюць праз чыстую хустку). У атрыманым растворы іх замочваюць, потым добра выкручваюць у чыстай хустцы, качаюць качалкай, заменьваючы хусткі на сухія, пакуль панчохі не высахнуць. Зусім пажоўклыя адразу адмываюць з мылам ад бруду, затым гатуюць густую мыльную ваду і, надаўхпы панчохам колер цёмнай сіні, кіпяцяць іх на маленькім агні ў той вадзе. Нарэшце мыюць апісаным вышэй спосабам.

МЫЦЦЁ КАЛЯРОВЫХ РЭЧАЎ

Ніколі нельга намыльваць каляровыя рэчы, але мыць іх варта ў мыльнай вадзе ці (яшчэ лепш!) у бульбе альбо вадзе на вотруб'і, як апісана ніжэй. Папярэдне абавязкова вытрапаць ад пылу, інакш у вадзе ён яшчэ глыбей уядаецца ў тканіну.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ БУЛЬБАЙ

Добра вымытую бульбу труць на тарцы і гэтай гушчай, як мылам, націраюць не толькі плямы, а і ўсю рэч. Найлепш тады ўжываць халодную ваду. Калі так мыць паркаль і палатняныя тканіны, яны не толькі не страцяць колеру, алеіадкрухмалу, што ёсць у бульбе, набываюць цвёрдасць і выгляд новых.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ У ВОТРУБ'І

Пшанічнае вотруб'е запарваюць варам, потым расціраюць у макатры, пакуль маса непабялее,атадыяшчэ разводзяць кіпятком, аднак так, каб не зрабіць яе занадта вадкай. Рэч кладуць у начоўкі і націраюць той масай, як мылам, каб выйшаў бруд. Тады палошчуць у рацэ, не выціскаюць, а страпянуўшы, развешваюць у цяні альбо адразу ж перакладваюць прасцінай, каб талькі што вымытыя рэчы не дакраналіся адна да адной і такім чынам не афарбоўваліся. Крыху прасохлыя, іх качаюць у тых жа прасцінах, калі рэчы распоратыя, а як не, дык толькі прасуюць. У абодвух выпадках націраюць масай падчас мыцця, пасля ж прасуюць на левы бок.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ РУЖОВАГА КОЛЕРУ

Пасля мыцця апісаным спосабам замочваюць рэчы адразу ў чыстай сыроватцы, вельмі кіслай, якую закіпяцілі і працадзілі, а потым астудзілі. Ружовы колер зробіцца яркім і светлым.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ ЛІЛОВАГА КОЛЕРУ

Вымыўшы ў бульбе ці вотруб'і, іх замочваюць у моцным лузе. Аднак лепш спачатку намачыць рэч на спробу, каб упэўніцца, што луг падыходзіць да гэтай фарбы. Наогул жа ён робіць больш прыгожым лілoвы колер.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ ЖОЎТАГА КОЛЕРУ

Надта добра мыць іх у мяккай халоднай вадзе, націраючы кожную яечнымі жаўткамі, як мылам.

МЫЦЦЁ РЭЧАЎ ЗЯЛЁНАГА І ЧЫРВОНАГА КОЛЕРУ

Калі гэтыя колеры паблякнуць, іх узнаўляюць, дадаючы ў ваду для паласкання некалькі кропель сернай кіслаты ці, што бяспечней, белага воцату столькі, каб вада зрабілася крыху кіславатай. Выгодней ужываць лімонную кіслату.

МЫЦЦЁ ШАРСЦЯНЫХ РЭЧАЎ

Першы спосаб. Лепш за ўсё мыць іх у вотруб'і ці цёртай бульбай, як згадана вышэй. Бульба не толькі выдаліць увесь бруд, не пашкодзіць колер, але і надасць трываласць тону. У выніку шарсцяная тканіна ніколі не будзе фарбаваць рукі ці вопратку, што здараецца пасля звычайнага мыцця. Перафарбаваную шэрсць, асабліва ў чорны колер, калі яна пэцкае рукі і рэчы, заўсёды належыць прамыць бульбай, каб прадухіліць забруджванне.

Добра таксама скарыстоўваць разваранаю фасолю, як і вотруб'е.

Другі спосаб. Ім льга мыць нават турэцкія шалі. У кварце самага моцнага спірту разводзяць у цяпле дваццаць пяць лотаў белага мыла (прасохлых кавалачкаў) і дадаюць пяць лотаў паташу. Калі ўсё растворыцца, працэджваюць праз баваўняную тканіну, пакладзеную ў лейку, і захоўваюць у шчыльна закаркаваных шкляных бутэльках, пакуль не спатрэбіцца.

Асобна ў кварту ялавічнай жоўці дабаўляюць два з паловай лоты патоўчанага ў парашок галыну, а пасля нядоўгага кіпячэння — яшчэ два з паловай лоты простай белай кухоннай солі і трымаюць гэту вадкасць у закаркаваных бутэльках.

Для мыцця шарсцяных ці паркалёвых тканін бяруць дзве лыжкі мыльнага раствору і адну лыжку раствору з жоўці. Рэч мыюць хутка, выціскаюць як звычайна і палошчуць у мяккай вадзе. Пры паласканні прымешваюцьтрохі галыну, потым сушаць рэчы на вольным паветры, а калі высахнуць — качаюць.

Трэці спосаб. Узбіваюць на талерцы дзесяць жаўткоў, выліваюць іх на падрыхтаваную для мыцця шаль ці хустку, намыльваюць, як мылам, дадаюць патроху мяккую цёплую ваду і мыюць, злёгку выціскаючы бруд. Тады зліваюць гэтую ваду, зноў дабаўляюць свежую і жаўткі. Пасля палошчуць рэчы ў мяккай вадзе, а падсохлыя старанна качаюць.

Чацвёрты спосаб. Бяруць чыстую гліну, разводзяць нягуста з вадой, працэджваюць праз рэшата, яшчэ даліваюць вады, мяшаюць і зноў працэджваюць праз сіта. Атрыманай вадкасцю мыюць рэчы.

МЫЦЦЁ БЕЛЫХ ПАЛЬЧАТАК

Першы спосаб. У адну кварту збіранага цёплага малака ўбіваюць тры жаўткі. Пальчаткі кладуць на цвёрдае месца, націраюць іх удоўж фланеллю, намочанай у малацэ, асабліва моцна — на плямах. Адразу яны будуць выглядаць жоўтымі і бруднымі, але калі пачнуць падсыхаць, іх трэба выцягваць у даўжыню, пакуль не зробяцца белымі і мяккімі.

NB. Пакуль пальчаткі яшчэ не зусім брудныя, іх льга чысціць гуміарабікам.

Другі спосаб. Купіўшы паташу на два злотыя, усыпаюць яго ў квартавую бутэльку, напоўненую мяккай дажджавой ці рачной вадой, затыкаюць яе і часта ооўтаюць. Праз дзесяць дзён можна ўжо ўжываць гэту вадкасць наступным чынам. Кладуць пальчаткі на чыстую дошку, пакрытую згорнутым у дзве столкі палатном, змочваюць іх патроху з аднаго боку малаком, напалам разведзеным з мяккай цёплай вадой. З іншага боку мочаць паташовай вадой, мачаючы ў яе палец, абвязаны фланеллю, і націраюць пальчаткі ў адзін бок, пакуль з іх не выйдзе бруд. Потым палошчуць, заўсёды ў адным напрамку, малаком, разбаўленым вадой.

Калі ж яшчэ застануцца плямы ці бруд, паўтараюць змыванне паташом, затым малаком і нарэшце, паклаўшы пальчаткі на сухое палатно, даюць ім прасохнуць. Тады выцягваюць і расцягваюць на пальцах у даўжыню і ўпоперак, пакуль не зробяцца мяккімі, белымі і бліскучымі.

Трэці спосаб мыцця пальчатак белых і палевых. З кавалка белага мыла робяць густую пену, кладуць пальчаткі на прасціну, намочваюць у пене фланель і выціраюць ёй бруд з пальчатак. Фланель мяняюць, каб была чыстай. Калі бруд знімецца, выціраюць пальчаткі фланеллю насуха, лепш за ўсё надзеўшы на руку, бо тады яны высахнуць і не будуць цеснымі.

ЯК МЫЦЬ ПАЛЬЧАТКІ КАРЫЧНАГА КОЛЕРУ І ЗАМШАВЫЯ

У сыроватцы з мылам. Пасля выцягнуць, надзець на рукі і так сушыць.

ЯК МЫЦЬ РЫСАВЫЯ КАПЕЛЮШЫ

Надзеўшы капялюш на балванку, знарок дзеля таго зробленую, мыюць яго шчоткай цёплай мыльнай вадой. Затым палошчуць і ста-

вяць у цень на вольным паветры. Як крыху падсохне, разоў колькі паліваюць цёплым збіраным малаком і зноў сушаць. Нарэшце абкурваюць серай, як ніжэй апісана.

NB. Палі капелюша і іншыя плоскія кавалачкі мыюць на гладкай дошцы.

АБКУРВАННЕ СЕРАЙ РЫСАВЫХ КАПЕЛЮШОЎ, ТКАНІН, КАРУНАК, ШАЎКОВЫХ ПАНЧОХ, А ТАКСАМА БЕЛАЙ ШЭРСЦІ

Абкурванне белага шоўку ці шэрсці серай знішчае жаўцізну і надае ім прыгожы блакітны колер. Для такой справы адводзяць маленькі пакойчык, які шчыльна зачыняецца. У ім на чыстых вяроўках развешваюць рэчы для абкурвання, Пасярэдзіне ставяць жароўню з гарачымі вугалямі, а над ёй замацоўваюць бляху з пасыпаным парашком серы. Пакой зачыняюць, і хутка ён напаўняецца серным газам. Ён шкодны для здароўя, таму людзі не павінны ім дыхаць.

У пакоі, даўжынёй і шырынёй у тры локці, нельга паліць за адзін раз больш чым па чатыры лоты серы, бо занадта моцны газ пашкодзіць тканіну. Хто не можа выдзеліць цэлы пакой ці збіраецца абкурваць няшмат рэчаў, няхай у ванне ці якой-небудзь шырокай пасудзіне па краях наб'е цвікоў, а на дно паставіць вугалі ў асобнай плоскай пасудзіне і накрые бляхай. Тым часам у розных напрамках удоўж і ўпоперак расцягне на цвіках вяроўкі, а на іх развесіць рэчы для абкурвання. Усё трэба накрыць палатном на адлегласці не менш чым локаць ад верху ванны. А тады насыпаць на бляху восьмую частку лота серы.

МЫЦЦЁ ПЕР'Я

Старую пасцель льга ачысціць наступным чынам. Перасыпаюць пер'е з падушак ці пярын у палатняныя мяшкі, апускаюць іх па чарзе ў вялікі кацёл з варам з мыльнай вады і кіпяцяць адну гадзіну, штурхаючы мяшок, каб не прыстаў да катла. Затым вымаюць, змяшчаюць у ванну, заліваюць свежай вадой, моцна выціскаюць і палошчуць яшчэ у дзвюх свежых водах. Тое ж робяць і з іншымі мяшкамі. Прамытае пер'е раскладваюць на сталах ці на чыстай падлозе на гары і пераварочваюць увесь час граблямі, пакуль цалкам не прасохне. Потым выносяць на некалькі дзён на сонца, выбіваюць палачкамі, каб зрабілася пышным. Нарэшце яго перабіраюць і ўсыпаюць у свежыя навалочкі.

NB. Пер'ем напаўняюць мяшкі няшчыльна.

ЯК ВЫДАЛЯЦЬ ПЛЯМЫ АД ІРЖЫ З БЯЛІЗНЫ

Забруджаныя месцы праціраюць лімонам, мыюць з мылам ці насыпаюць на замочаную пляму тоўсты слой солі шчаўевай кіслаты і трымаюць над парай, над самаварам напрыклад. Соль часта і моцна расціраюць, а добра распарыўшы, труць аб талерку з волава — так акісляюць жалезную іржу. Пасля рэч палошчуць у гарачай вадзе, што паўтараюць да выдалення плям. Нарэшце мыюць вадой з мылам. Як гэта не дапаможа, намазваюць пляму маслам і паўгадзіны ў гарачым месцы захоўваюць тлушч у вадкім стане, дадаючы па патрэбе. Пасля яго выціраюць. Калі ж пляма засталася, замочваюць яе вадой з сернай кіслатой, выціскаюць, змачыўшы мяккай вадой, адразу прасуюць.

Альбо замест сернай кіслагы даліваюць у ваду адну дванаццатую частку салянай (гідрахларыду). Але пасля кожнага раствору адразу мыюць бялізну ў халоднай вадзе, бо кіслоты надта едкія, таму і ўжываюць іх толькі ў крайнім выпадку.

Добра выводзіць плямы і наступным спосабам. На ўвільготненае месца сыплюць парашок віннага каменю, трымаюць яго некаторы час, расціраюць на пляме, а потым мыюць з мылам.

ЯК ВЫВОДЗІЦЬ ПЛЯМЫ АД ЧАРНІЛА

Гэтак, як і ад іржы. Пасыпаюць соллю шчаўевай кіслаты ці свежую пляму паліваюць лімонным сокам. Калі соль адразу не выдаліць чарніла, яшчэ раз сыплюць яе, кожны раз моцна расціраючы на пляме. Замочваюць тканіну так, каб яна ўсмактала ўсю ваду, а потым мыюць з мылам.

Раствор солі шчаўевай кіслаты з вадой, разагрэты ў лыжачцы з волава, будзе яшчэ больш дзейсны.

ЯК ВЫВОДЗІЦЬ З БЯЛІЗНЫ ПЛЯМЫ АД ЧЫРВОНАГА ВІНА І САДАВІНЫ

Іх намазваюць маслам ці замочваюць, пакуль свежыя, у салодкім малацэ. Калі пасля мыцця не знікнуць, шчаўевую соль, пра якую гаварылася вышэй, чым мацней расціраюць на пляме і надоўга пакідаюць так. Затым мыюць рэч з мылам.

Льга таксама закіпяціць соль, дадаўшы трохі мяккай вады, у бляшанай лыжцы, і той раствор нанесці на плямы. Альбо старанна замыўшы іх мылам, злёгку змачыць хлорыстым натрыем, а потым добра вымыць з мылам. Паколькі хлор едкі, лепш спачатку ўжываць соль шчаўевай кіслаты, і хіба што ў крайнім выпадку выкарыстоўваць хлор.

Ці, змачыўшы адразу плямы вадой, запальваюць на маленькай жароўні серу і над газам, які выдзяляецца, трымаюць заплямленую частку бялізны на даволі вялікай адлегласці.

ВЫДАЛЕННЕ ПЛЯМ АД ДЗЁГЦЮ І СМАЛЫ

Надзейней за ўсё выводзяцца свежым несалёным маслам. Аднак тое прыгодна толькі для рэчаў, з каторых пасля легка выдаліць плямы з тлушчу. У іншых жа выпадках дапамагае самы моцны спірт. З бялізны такія плямы вымываюць спачатку звычайным мылам, а потым растворам шчаўевай солі.

ЯК ВЫДАЛЯЦЬ З СУКНА І ТКАНІНЫ ПЛЯМЫ АД ВОСКУ І СМАЛЫ

Калі воск усмактаўся так моцна, што яго нельга выкрышыць, трэба нанесці на яго моцны спірт, тройчы перагнаны, і тады ён напэўна выкрышыцца. Можна гэта па патрэбе паўтарыць. Як воск выйдзе, належыць пакласці заплямленую рэч на калена і моцна выціраць яе ватай, пакуль тая ўвесь тлушч не выцягне.

Спірт колеру не шкодзіць. Смаляныя плямы выводзяць такім жа чынам.

ЯК ВЫВОДЗІЦЬ ПЛЯМЫ АД ТЛУШЧУ

На шэрсць і бавоўну наносяць жаўток, потым накрываюць белым кавалкам тканіны, паліваюць гарачай вадой, расціраюць і выціскаюць увесь час толькі праз сурвэтку. Паўтараюць гэта два ці тры разы, а потым мыюць.

З тканіны ж нельга інакш выдаліць плямы, як пасыпаць іх талькам і прасаваць, накрыўшы паперай, на стале, засланым сукном. Ці выціраць плямы, пакуль яны свежыя, ватай і разарванай напалам каргай, але менавіта паклаўшы на што-небудзь цёплае, напрыклад на калена, бо ад моцнага трэння і цяпла знізу тлушч растане і лепш усмокчацца ў вату.

Можна таксама пасыпаць пляму мелам, накрыць прамакальнай паперай і па ёй вадзіць гарачым прасам, часта зменьваючы паперу, каб рэч пад ёй не загарэлася.

Шкіпінарны алей выводзіць тлушч, але трэба толькі сачыць за тым, каб ён не разышоўся за межы плямы і не забрудзіў тканіну.

Найлепш, калі нешта тлустае трапіла на шаўковую ці шарсцяную тканіну, адразу выпаласкаць яго халоднай чыстай вадой. Пры гэтым рэч трымаюць вертыкальна і толькі паліваюць вадой, нічым не выціраючы, а пасля, моцна страпянуўшы, даюць прасохнуць. Рэшткі тлушчу выдаляюць ватай. Калі вада сцякла добра, дык пэўна ніякіх плям не будзе.

Льга яшчэ густа развесці пшанічны крухмал халоднай вадой, нанесці яго злёгку на плямы, накрыць зверху прамакальнай паперай і прасаваць, часта зменьваючы яе на іншую.

Альбо можна палажыць на плямы жаўток сырога яйка, высушыць каля агню, потым жаўток выкрышыць. Так паўтарыць некалькі разоў.

ЯК ВЫВОДЗІЦЬ З ТКАНІНЫ І СУКНА ЖОЎТЫЯ ПЛЯМЫ АД КІСЛАТЫ І МАЧЫ

Нанесці на іх аміячны спірт, які ў той жа момант верне натуральны колер, але не надоўга. Тады, калі спатрэбіцца, праз некалькі месяцаў паўтараюць аперацыю.

Такі ж вынік дае разведзеная з вадой эфірная алкана.

ЯК ВЫДАЛЯЦЬ ПЛЯМЫ АД ТЛУШЧУ НА ПАДЛОЗЕ

Расцёртую гліну разводзяць з вадой, як кашу, і намазваюць ёю на ноч плямы перад мыццём падлогі. Назаўтра мыюць і шаруюць з гарачым попелам і варам. Калі адразу не дапаможа, паўтараюць яшчэ колькі разоў.

ЯК АДНАВІЦЬ СТАРЫ АКСАМІТ, ПАДЫМАЮЧЫ НА ІМ ПАКАМЕЧАНЫ ВОРС

На добра разагрэтай, але не распаленай бляхе рассцілаюць прасціну, змочаную ў вадзе і не выкручаную, на яе кладуць аксаміт левым бокам і адразу водзяць па ім шчоткай у напрамку, адваротным таму, куды апусціўся ворс. Ён адразу падымецца, бляск знікне, а тканіна адновіцца. Калі асвяжаюць маленькія кавалачкі, дык можна зрабіць тое самае.

ІМІТАЦЫЯ ЛЕБЯДЗІНАГА ПУХУ ПРЫ ДАПАМОЗЕ ГУСІНЫХ СКУРАК

З нятлустай гусі адразу, як зарэжуць, акуратна здзіраюць скуру з грудзей, расцягваюць яе цвікамі на дошцы пухам уніз. Тлушч асцярожна знімаюць нажом, а ўсю скуру пакрываюць чыстай глінай, разбаўленай з салёнай вадой. Робяць гэта ў цёплым пакоі, каб тлушч раставаў і ўсмоктваўся ў гліну, якую штодзённа зменьваюць, пакуль яна цалкам тлушч не выцягне. Гэта льга вызначыць па выгляду скуркі, што пабялее[1]. Тады яе знімаюць з дошкі і моцна труць рукамі, пасыпаючы пшанічным вотруб'ем, пакуль не размякне зусім. Затым, трымаючы скурку на руцэ, мыюць пух у мяккай вадзе, якая кіпела з мылам, палошчуць у халоднай і сушаць перад агнём, часта трасучы, асабліва пад канец. Калі пух стане ўжо зусім сухім і набудзе лёгкасць, ніжнюю скурку добра мнуць у руках, пасыпаючы бульбяной мукой. Яна не забрудзіць пух, а яшчэ дадасць яму белага колеру, а скуры — мяккасці. Потым муку страсаюць.

NB. Вада для развядзення гліны павінна быць запраўлена соллю, якая па вадзе складае чацвёртую частку вады. Калі лебядзіны пух ці яго імітацыя трохі забрудзяцца, іх выціраюць бульбянай мукой, і тады на некаторы час свежасць вяртаюць. Калі ж ён зробіцца ўжо зусім тлустым, мыюць яго, як гаварылася, у мыльнай вадзе, сушаць і трасуць перад агнём.

Некаторыя кладуць скуркі на адну толькі вільготную гліну, без солі.

СУКНО З ШЭРСЦІ КАЗЫ

У лютым, каля Грамніц, трэба часаць коз грэбенем, бо яны ў той час ліняюць. Атрымаўшы з іх значную частку пуху, гэта значыць шэрсці, яе належыць прасці як мага танчэй і наткаць сукна, што вельмі мяккае, прычым лёгкае і прыемнае ў нашэнні.

NB. У каго няма сваіх коз, той можа за невялікую ўзнагароду начасаць яе з жывёлы яўрэяў і сялян, бо яны самі яе не ўжываюць.

---

[1] Гліну тую не выкідваюць, а даюць лізаць каровам ці авечкам, для якіх соль вельмі карысная.

ЗАВІУКА КУДЗЕРАЎ

Спачатку трэба дачыста вымыць кудзеры ў цёплай вадзе жаўткамі. Потым накруціць іх туга на круглыя палачкі жаданай таўшчыні і зверху наматаць у чатыры слаі старое палатно. Пасля абвязаць ніткамі і кінуць у вар на дзве гадзіны. Тады, не даючы ім астыць разам з вадой, выняць і выціснуць у палатне, згорнутым у некалькі столак. Калі гэткім чынам першая вільгаць з кудзераў выйдзе, палажыць іх на талерку, накрыць зверху іншай і паставіць у печ, дзе хлеб ужо напалову спёкся. Як кудзеры прасохнуць і палачкі з іх ужо легка можна дастаць і круціць у валасах, іх вымаюць і трымаюць у цёплым пакоі да наступнага дня. Тады мажуць міндальным алеем, запраўленым іншым водарным алеем, моцна вычэсваюць і выгладжваюць, а затым зноў абкручваюць іх вакол палачак і засоўваюць у печ, але менш гарачую, чым раней.

Пераносячы кудзеры з месца на месца, іх абкручваюць вакол палачак ці паперак, і трымаюць у сухім месцы, недалёка ад печы. Некаторыя кіпяцяць яшчэ ў вадзе, у якой папярэдне гатавалася жменя вотруб'я. Аднак ваду тую трэба працадзіць, перш чым палажыць у яе кудзеры.

ВЫГОДНЫЯ І ТАННЫЯ МАТРАЦЫ

Аўсяную мякіну перасыпаюць некалькі разоў праз сіта, каб у ёй не засталося пылу. Потым насыпаюць у палатняныя матрацы, якія будуць непараўнальна больш зручныя і мякчэйшыя за набітыя лямцам ці конскім воласам. Да таго ж іх не трэба прашываць і праштабноўваць, а толькі штодзённа трохі раўняць. Калі ад ужывання яны залішне злежацца, належыць дадаць свежага, добра прасеянага вотруб'я і матрацы могуць служыць яшчэ колькі гадоў. Гэта танная сыравіна, яе легка набыць і таму льга замяньваць, як толькі матрац зляжыцца.

Іншы спосаб. Расліна дзягіль, якая сцелецца па зямлі ў выглядзе гірлянд, дае жоўты парашок, што купляюць у аптэцы, каб перасыпаць пілюлі, а таксама для штучных агнёў у тэатры. Менавіта яе добра сушаць і, ачысціўшы ад парашку, набіваюць раслінай матрацы, крэслы і канапы. Яна замяняе лямец, паколькі мяккая і пругкая, не крышыцца і не ломіцца, як сена.

ВЫРОШЧВАННЕ ТЫТУНЮ

Лічу неабходным змясціць у гэтым невялікім творы раздзел аб вырошчванні і апрацоўцы тытуню. Расліну льга разводзіць толькі ў агародах, таму догляд яе — справа гаспадынь і прыбытак павінны атрымліваць яны ж.

Зямля, прызначаная для пасеву тытуню, павінна быць добра ўгноена, на зіму ўзарана, вясной упоперак пераарана і заскароджана. Гэта робяць яшчэ раз перад пасадкай тытуню. Лепш за ўсё апрацаваць клін не палосамі, а скрозь. І паклапаціцца, каб як мага старанней ачысціці яго ад пустазелля. Нядобра класці гной у толькі ўзараную глебу, бо з-за неперагніўшага гною цяжка потым выцягваць пырнік, хіба што яе раней прасеялі.

У сакавіку набіраюць у гаршчок нядаўна ўгноенай тлустай зямлі з кратовых кучак. Туды ж усыпаюць тытунёвае насенне, перамешваюць і ставяць дзе-небудзь у пакоі. Потым робяць парнік, гэта значыць расаднік, кладуць у яго зямлю з гаршка, а калі насенне дасць парасткі, нацярушваюць туды галубіны ці курыны памёт. Парнік накрываюць на ноч матамі ці рагожамі, каб не замарозіць расаду. З тае ж прычыны льга зачыняць вокны альбо класці толькі маты, і дватры расаднікі зрабіць ранейшымі ці больш познімі на выпадак, калі раннія парасткі вымерзнуць.

Калі расада вырасце і прыйдзе пара, яе высаджваюць у падрыхтаваную, як раней гаварылася, зямлю: больш буйныя флянсы размяшчаюць у адну рысу, але ў шахматным парадку на адлегласці прыблізна дванаццаць-пятнаццаць цаляў. Тыя калівы, што вырастуць пазней, высаджваюць колькі часу пачакаўшы.

Расаду паліваюць, а ў спёку накрываюць лістамі лопуху ці конскага шчаўя. Звялую і засохлую заменьваюць новай. Старанна полюць і выграбаюць пустазелле, а калі расліны вырастуць, асыпаюць зямлёй, як капусту. Вялікія сцяблі́ны пасынкуюць, гэта значыць абразаюць ці абломліваюць атожылкі паміж галоўнымі лістамі, каб не аслаблялі іх. Гэта робяць штотыднёва, адразу ж пазбаўляючыся ад новых парасткаў.

Калі зверху пачынаюць з'яўляцца кветкі, іх альбо скручваюць альбо зусім абрэзваюць, пакідаючы асобна толькі некалькі кустоў на насенне. Скручваць лепш, бо вільгаць, што трапляе праз надрэз у сярэдзіну сцябліны, можа пашкодзіць расліне.

УБОРКА І СУШКА ТЫТУНЮ

Як лісты становяцца ўжо цёмна-зялёнымі, тоўстымі і на іх з'яўляюцца жоўтыя кропкі, іх абломліваюць, але не інакш, як у добрае надвор'е і толькі калі спадзе раса — пасля дзевяці гадзін раніцы і да чатырох гадзін па поўдні. Аднак паколькі не ўсе лісты паспяваюць адначасова, дык і жоўтыя плямкі выступаюць не на ўсіх разам. Таму абрываць належыць толькі тыя, на якіх ужо бачны тры крапінкі ці больш.

Абломліваюць лісты ля самай сцябліны і складваюць у дзве папушы — звязкі. Тады пад дахам сцелюць салому, менавіта ячную, што для гэтай мэты больш за ўсё падыходзіць, і размяшчаюць на ёй лісты радамі. Пачынаючы класці першы рад, саломы кідаюць некалькі вышэй, у выглядзе валіка, каб на яго абапіраліся лісты, якія ідуць чаранкамі ўніз, а канцы ўверх. Кладуць разам па пятнаццаць лістоў, скончыўшы рад, пачынаюць іншы, абапіраючы лісты іх адзін на адзін, каб толькі чаранкі дакраналіся да саломы. Рады робяць не шырэй чым на сажань ці трохі больш, а ў даўжыню — наколькі хопіць лістоў, абломленых за адзін раз. Дакладваць лісты, абарваныя ў наступны дзень, нельга, бо калі змяшаць свежыя з раней знятымі, яны сапсуюцца. Таму лепш кожны раз выкладваць іх асобным валікам.

Зверху тытунь накрываюць слоем саломы таўшчынёй у дзве пядзі. Так ён ляжыць, пакуль не сагрэецца. А тым часам расцягваюць вяроўкі для прасушкі яго, якія замацоўваюць наступным чынам. Моцна ўбіваюць у зямлю калы ніжэй росту чалавека ў два рады. На іх кладуць жэрдкі так, як для бялення нітак, пакідаючы паміж імі тры сажні свабоднага месца. Тоўстыя вяроўкі даўжынёй у тры сажні нацягваюць паміж жэрдкамі. На абодвух канцах вяроўкі прывязваюць драўляныя крукі, каб зручней было чапляць іх на жэрдкі, а асабліва для таго, каб хутчэй зняць перад дажджом развешаны на вяроўках тытунь. Крукі прывязваюць тады, калі лісты ўжо развешаны на вяроўках. Гэта робяць пры дапамозе вялікіх плоскіх шаршатак даўжынёй у чвэрць локця, тых, што прадаюцца пад назвай тытунёвыя.

Трэба сачыць за тым, калі сагрэецца тытунь, што звычайна надыходзіць прыблізна праз тыдзень, у гарачае надвор'е — раней, у халоднае — пазней. Спрабуючы, не варта знімаць салому, а толькі прасунуць руку ў лісты. Як яны цёплыя, неабходна паглядзець, ці пажоўклі. Тады адразу ж належыць налыгаць іх на вяроўкі, моцна сціскаючы ў кучкі на вяроўках. Шаршатку бяруць доўгую, каб зараз захваціць некалькі дзесяткаў лістоў. Калі ўжо на ўсю вяроўку

нанізаны тытунь, прывязваюць да яе канцоў крукі і чапляюць за жэрдкі. Вяроўкі нацягваюць добра, каб сярэдзіна іх не дакраналася да зямлі.

Калі ўсё ж у сувязі са святамі ці з іншай нагоды нельга было налыгаць лісты на вяроўкі адразу, як толькі пачалі награвацца, неабходна іх патрусіць, каб выйшла цяпло, бо яны на трэці ж дзень сапрэюць.

На жэрдках тытунь павінен вісець дзень і ноч, раса і сонца яму не пашкодзяць, але перад дажджом належыць чым найхутчэй зняць яго і перанесці пад дах, паколькі намочаныя лісты чарнеюць і гніюць. Лепш калы ставіць ля страхі, каб льга было, пакінуўшы адзін крук на выпадак дажджу, іншы зняць і замацаваць пад страхой. Тады тытунь не пакамечыцца і хутчэй апынецца пад страхой.

Жоўты тытунёвы колер лістоў — гэта адзнака таго, што ўжо не трэба трымаць іх на сонцы, а толькі развешваць пад страхой. У цёплыя сонечныя дні яны пажаўцеюць хутчэй, а на холадзе — больш марудна.

Высушаны такім чынам тытунь льга разам з вяроўкамі злажыць у кучу і накрыць, каб не вытыхаўся, пакуль завершацца іншыя, больш тэрміновыя справы, менавіта на полі і агародзе.

Тады знімаюць тытунь з вяровак, складваюць яго ў папушы і звязваюць. У кучы ён трохі адсырае і яго льга будзе параўняць. Калі ж не, апырскваюць лісты злёгку вадой, каб зрабіліся вільготнымі.

Папушы размяшчаюць у кўчы ў сырым месцы і прыціскаюць дошкамі з каменнем. У выніку, як нават нейкі ліст, зняты з вяроўкі, і не зжаўцее адразу, дык даспее пад прэсам. Тытуню шкодзіць сухата і ўтрыманне на вольным паветры, бо ён вытыхаецца, а вільгаць яму карысна — ад яе лісты становяцца таўсцей. Аднак трэба сачыць, каб не заплеснелі.

Дадатак

ЯШЧЭ НЕКАТОРЫЯ КАРЫСНЫЯ ПАРАДЫ

ЦУДОЎНЫ КАМЕНЬ

Паўфунта купарвасу, столькі ж галыну, два лоты нашатыру, два лоты яр-мядзянкі ператварыць у парашок, перамяшаць у паліваным гаршку драўлянай палачкай і паставіць на агонь без вады і трымаць, пакуль не з'явіцца жаўтаватая маса. Пасля пераліць сумесь у папяровыя скрыначкі і няхай застыне.

Спосаб ужывання. Адбіць кавалак масы, кінуць у цёплую ваду. Калі ён растане і вада пажаўцее, намачыць у ёй абрэзак тканіны і прыкладваць да раны, асабліва ад парэзу, апёку, апару.

ВАДА ДЛЯ ВАЧЭЙ

Свежае крутое яйка разразаюць удоўж на дзве роўныя часткі і, выняўшы жаўток, у адну палову яго насыпаюць белай сернай кіслаты ў парашку, у іншую — дробна патоўчанага цукру. Асцярожна складваюць палавінкі ў адно цэлае, каб парашок не трапіў на краі, абвязваюць накрыж ніткай і заліваюць у шкляным слоіку трыма чвэрцямі кварты мяккай вады.

Праз дваццаць чатыры гадзіны асцярожна выцягваюць яйка за нітку і выкідаюць. Ваду ж тую ўранку і ўвечары закапваюць па адной кроплі ў хворае вока. Гэтая вада вельмі карысная і дапамагае пры ўсіх хваробах вачэй. Аднак моцнае запаленне неабходна лячыць адразу пры дапамозе выцяжнога пластыру — шпанскай мухі, а пасля, як ужо не будзе адзнак запалення, льга ўжываць ваду. Яе можна захоўваць у сухім і халодным месцы некалькі месяцаў.

СПОСАБ ПРЫГАТАВАННЯ МЫЛА

Спачатку рыхтуюць кацёл на пяць пудоў, з двайным дном, гэта значыць ніжняе дно забіта наглуха, а другое — рухомае, што абапіраецца на крыжавіну і ўсё ў дзірках, каб праз яго магла праходзіць вадкасць. Яно мусіць знаходзіцца ад першага на адлегласці ў восем цаляў. У катле павінен быць цвік, спраўней, калі ў дне.

Бяруць чатыры пуды добрага, як мага лепш прасеянага попелу, насыпаюць яго на каменную падлогу, робяць у кучы ямку і ўсыпаюць

туды паўпуда нягашанай вапны. Залiваюць яе двума вёдрамi халоднай вады, але не адразу, а каб вада паступова ўсмоктвалася. Засыпаюць вапну, з якой iдзе дым, попелам i чакаюць, пакуль пагасiцца, што здарыцца не пазней чым праз гадзiну. Попел старанна перамешваюць з вапнай i ўсыпаюць у кацёл. Дно пасудзiны папярэдне пасыпаюць саломай. Попел крыху памешваюць, каб не злiпаўся, iнакш моцны луг не будзе праходзiць, i залiваюць некалькiмi вёдрамi цёплай вады, а потым паступова дабаўляюць яе, пакуль пасудзiна не запоўнiцца. Лугу належыць мець дваццаць вёдзер. Намерваючыся нарыць мыла, з вечара варта сцадзiць яго. Першыя шэсць вёдзер лугу мусяць быць настолькi моцнымi, каб у iм плавала яйка. Астатнi атрымаецца ўжо слабейшы. У шэсць гадзiн ранiцы трыццаць фунтаў жывёльнага тлушчу залiваюць трыма вёдрамi самага моцнага лугу i ставяць на маленькi агонь, бо маса хутка ўспенiцца. Кацёл з лугам у гэты час знаходзiцца побач. Нельга нi на хвiлiну спыняць кiпячэнне i пастаянна далiваць луг, пакольки сумесь узнiмаецца. Так кiпяцяць гадзiны дзве, каб выварыць каля дваццацi вёдзер. Пасля таго як будзе ўлiта дваццаць вёдзер лугу, некаторы час кiпяцяць, не далiваючы нiколькi вады. Калi маса цалкам згусне i стане цягучай, усыпаюць паўтара гарца солi i вараць чатыры гадзiны. Потым вылiваюць у прыгатаваныя формы цi вядзерцы з кранамi знiзу. Ставяць iх на двое сутак у лядоўню, а затым перакульваюць посуд i мыла выпадае.

Сушыць яго лепш за ўсё на вольным паветры, на сонцы i ветры.

ЗМЕСТ

АБ ГАДАВАНШ І ЎТРЫМАННІ ПТУШКІ

АБЗАХОЎВАННІ ВЯНДЛІНЫ
І САЛЕНШ РОЗНЫХ ВІДАЎ МЯСА І РЫБЫ

Каўбаса італьянская
Каўбаса італьянская іншая
Салямі італьянская
Каўбаса для працяглага захоўвання
Каўбаса гаспадарская
Карбаса венская
Каубаса для хуткага ўжывання
Каўбаса для вэнджання
Каўбаса, якую спажываюць адразу
Сальцісон ці кравяная каўбаса
Кішкі чорныя
Кішкі чорныя, прыгатаваныя інакш
Кішкі белыя грэцкія
Кішкі рысавыя
Кішкі з гусіных пячонак
Саланіна
Сала
Тук, ці свіны тлушч
Палаткі вэнджаныя і салёныя
Вэнджаныя скручаныя палаткі
Захоўванне мяса ўлетку
Як асвяжыць сапсаванае мяса
Як зрабіць свежымі прытухлыя рабчыкі
Як захоўваць у лядоўні дзічыну, птушку і рыбу
Як замарожваць птушку
Як захоўваць дзічыну надоўга
Як перасылаць птушку далека
Качак да сярэдзіны зімы неабходна захоўваць для ўжывання свежымі
Саленне дзікіх качак
Прыгатаванне рабчыкаў для доўгага захоўвання
Бакасы, марынаваныя на зіму
Галовы парсюкоў ці вепрукоў, фаршыраваныя для асвячэння, упрыгожваюць стол4
Рулет з парасяціны
Свіны рулет
Сухі мясны булён
Посны булён
Булён з памідораў
Марынад з рыбы
Рыбны рулет
Марынад са смажанай рыбы
Марынаваныя міногі
Саленне ўсялякай рыбы для доўгага захоўвання
Як перасылаць жывую рыбу ўлетку на далёкія адлегласці
Як жывую рыбу перапраўляць зімой
Хатні ласось з вэнджанага сома
Вугар вэнджаны
Вялены шчупак
Вяленая плотка
Падпечаная белая рыба
Вэнджаная рыба
Хатняя траска са шчупакоў

АБ ПРЫГАТАВАННІ, СУШЦЫ, САЛЕННІ, МАРЫНАВАННІ ЎСЯЛЯКАЙ ГАРОДНІНЫ І САДАВІНЫ

РОЗНЫЯ АПТЭЧНЫЯ САКРЭТЫ І ВЕДЫ

АБ ТЫМ, ЯК ВАРЫЦЬ ВАРЭННЕ І ЖЭЛЕ ЦУКРОВЫЯ І МЯДОВЫЯ, А ТАКСАМА ЯК ПЯЧЫ ПЕРНІКІ

АБ ТЫМ, ЯК МАЛОЦЬ МУКУ І РОЗНЫЯ КРУПЫ, А ТАКСАМА АБ ВЫПЕЧЦЫ ХЛЕБА І ЗДОБЫ

ХАТНІЯ САКРЭТЫ

КАСМЕТЫКА І ДУХМЯНЫЯ РЭЧЫВЫ

Водарнае рэчыва ў парашку
Водарнае рэчыва ў палачках

ФАРБАВАННЕ І БЯЛЕННЕ ПРАЖЫ З ШЭРСЦІ

Фарбаванне пражы
Бяленне шэрсці мелам
Пунсовы колер
Ружовы колер
Кармазінавы колер
Больш цёмны кармазін, што ніколі не выгарае
Цёмна-чырвоны колер
Кармазін, хаця і не гэткі прыгожы, але трывалы і танны
Блакітны колер
Зялёны колер
Іншы зялёны колер
Яшчэ зялёны колер
Яшчэ іншы зялёны колер
Самы трывалы зялёны колер
Таксама зялёны колер
Яшчэ адзін зялёны колер
Ліловы колер
Ліловы колер менш трывалы
Іншы ліловы колер
Ліловае адценне
Яшчэ ліловы колер
Фіялетавы колер трывалы і прыгожы
Жоўты колер
Трывалы жоўты колер, але не вельмі прыгожы
Жоўты колер інакшы
Жоўта-зеленаваты колер
Яшчэ жоўты колер
Таксама жоўты колер
Яшчэ іншы жоўты колер
Жоўта-лімонны колер
І яшчэ жоўты колер
Зноў жоўты колер
Аранжавы колер
Таксама аранжавы колер
Іншы аранжавы колер
Апельсінавы колер
Арэхавы колер
Гніла-зялёны (feuille morte) колер
Папялісты колер
Папялісты колер інакшы
Аліўкавы колер
Карычны колер
Колер кавы
Колер дзікавага шчаціння
Яшчэ арэхавы колер
Яшчэ колер кавы
Яшчэ колер дзікавага шчаціння

АБ ВЫРОШЧВАННІ ЛЬНУ, ПРЫГАТАВАННІ ВАЛОКНАЎ, БЯЛЕННІ ПАЛАТНА, МЫЦЦІ БЯЛІЗНЫ І КАЛЯРОВЫХ РЭЧАЎ, А ТАКСАМА АБ ВЫВЯДЗЕННІ РОЗНЫХ ПЛЯМ І ЯШЧЭ ШМАТ АБ ЧЫМ

ДАДАТАК

ЛІТОЎСКАЯ ГАСПАДЫНЯ, ЦІ
Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі і аптэкарскімі і гаспадарчымі, а таксама гадаванні і ўтрыманні скаціны, птушкі і іншай жывёлы адпаведна спосабам найбольш выпрабаваным і праверанаым вопытам і да таго ж самым танным і простым.

Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты... /Пер. з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай; Прадм. А. І. Мальдзіса; Маст. У. У. Даўтяла, І. А. Дзямкоўскі. — Мн.: Полымя, 1993.—366 с.: іл. — (Літ. помнікі Беларусі).

ISBN 5-345-00496-X.

Гэта кніга — своеасаблівая энцыклапедыя і каштоўная крыніца звесгак аб тым як вялі гаспадарку беларускія жанчыны (беларусы аж да пачатку XX стагоддзя называліся літвінамі). Складзена мінскай гаспадыняй і ўтрымлівае шмат надзвычай цікавых і карысных нават і цяпер парад і рэкамендацый: як зберагчы ў належным стане дом, як захоўваць, сушыць, саліць, марынаваць гародніну і садавіну, як варыць варэнне, як улічваць даходы і расходы ў гаспадарцы, як засцерагчыся ад пажару, як заставацца прывабнай...

Кніга дапаможа жанчыне спасцігнуць шмат якія хатнія таямніцы. Акрамя таго, яе па праву можна лічыць літаратурным помнікам мінулага стагоддзя.

Перавыдавалася ў Вільні неаднойчы. Апошні раз пабачыла свет у 1858 годзе. На беларускай мове выходзіць упершыню.

Адрасуецца масаваму чытачу.